

E SERIES BUILT-IN OVENS

USE & CARE INFORMATION

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS - UND PFLEGEANLEITUNG





ENGLISH

Wolf E Series Built-In Ovens	5
Safety Instructions & Precautions	6
Wolf E Series Built-In Oven Features	8
Wolf E Series Built-In Oven Operation	12
Wolf E Series Built-In Oven Care	33
Wolf Troubleshooting Guide	35
Wolf Service Information	36

ESPÁNOL

Hornos integrables Serie E de Wolf	38
Precauciones e instrucciones de seguridad	39
Características de los hornos integrables Serie E de Wolf	41
Funcionamiento de los hornos integrables Serie E de Wolf	45
Mantenimiento de los hornos integrables Serie E de Wolf	66
Guía de localización y solución de problemas de Wolf	68
Información de mantenimiento de Wolf	69

FRANÇAIS

Fours encastrables Wolf Série E	71
Instructions et mesures de sécurité	72
Caractéristiques des fours encastrables Wolf Série E	74
Fonctionnement des fours encastrables Wolf Série E	78
Entretien des fours encastrables Wolf serie E	99
Guide de dépannage des pannes Wolf	101
Service après-vente Wolf	102

ITALIANO

Forni built-in Wolf Serie E	104
Precauzioni e istruzioni di sicurezza	105
Funzioni dei forni built-in Wolf Serie E	107
Funzionamento dei forni built-in Wolf Serie E	111
Manutenzione dei forni built-in Wolf Serie E	132
Guida alla soluzione dei problemi Wolf	134
Informazioni sull'assistenza Wolf	135

DEUTSCH

Einbaubacköfen der E-Serie von Wolf	137
Sicherheitshinweise u. Vorsichtsmaßnahmen	138
Leistungsmerkmale des Einbaubackofens der E-Serie von Wolf	140
Betrieb des Einbaubackofens der E-Serie von Wolf	144
Pflege des Einbaubackofens der E-Serie von Wolf	165
Anleitung zur Fehlersuche von Wolf	167
Serviceinformationen von Wolf	168



As you read this Use & Care Information, take particular note of the **CAUTION** and **WARNING** symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

⚠ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

⚠ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this Use & Care Information may signal an **IMPORTANT NOTE** which highlights information that is especially important.



THANK YOU

Your purchase of a Wolf E Series built-in oven attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your oven with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this Use & Care Information. Whether you are a beginning cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf oven.

We appreciate your choice of a Wolf Appliance product and welcome any suggestions or comments you may have. To share your opinions with us, please visit www.wolfappliance.com.

CAUTION

DO NOT place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS



WHAT TO DO

- **IMPORTANT NOTE:** Read all instructions before using this appliance.
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new built-in oven** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Ensure proper installation and servicing.** This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Have installer show you where the fuse or electrical box is located in your home.** Learn how and where to turn off the electricity to the oven.
- **Use oven only for cooking** tasks expected of a home oven as outlined in this book.
- **Always properly clean and maintain the oven** as recommended in this book.
- **Always use dry pot holders** when removing pans from the oven. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **Exercise caution when opening the oven door.** Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
- **Be sure that the oven cool air intake** (located above the door) and oven exhaust vent (located below the door) are unobstructed at all times.
- **Position oven racks in desired locations** when oven is cool. If a rack must be repositioned after the oven is already hot, be certain oven mitt does not contact a hot heating element in the oven.
- **Before using Self-Clean mode,** remove broiler grill and pan, oven racks, oven rack guides and any other utensils.
- **Clean only those parts listed in this book.**
- **Cooling fan should be operating** during the Self-Clean mode. If you notice that the cooling fan is not operating, contact a Wolf authorized service center before using Self-Clean mode again.



WHAT NOT TO DO

⚠ CAUTION

DO NOT place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.

- **Do not place cookware on the floor of the oven.**
- **Do not repair or replace any part of the oven** unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to a Wolf authorized service center.
- **Do not use oven for warming or heating a room.**
- **Do not leave children alone or unattended** in the area where the oven is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven. Do not let children play with the oven.
- **Do not use water on grease fires.** Smother any flames with a lid, baking sheet or flat tray. Flaming grease can be extinguished with baking soda or a multipurpose chemical or foam extinguisher.
- **Do not heat unopened food containers** as they could burst and cause injury.
- **Do not store combustible, flammable or explosive materials** in the oven or adjacent cabinets.

- **Do not use commercial oven cleaners** or oven liner protective coatings, such as aluminum foil, on any part of the oven.
- **Do not use abrasive or caustic cleaners** or detergents on this appliance as these may cause permanent damage. Do not use aerosol cleaners as these may be flammable or cause corrosion of metal parts.
- **Do not clean the oven gasket,** because rubbing or moving the gasket may eliminate the required tight door seal.
- **Do not wear loose or hanging apparel** while using the oven.
- **Do not touch heating elements or interior surfaces of oven.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interiors of the oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. These surfaces include the oven vent and the surface near the oven vent. The oven door and window could also become hot enough to cause burns.

⚠ CAUTION

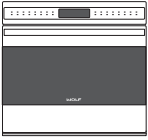
Do not store items of interest to children above the oven, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.



E SERIES SINGLE OVEN FEATURES



**Model ICBSO30-2F/S
Framed**



**Model ICBSO30-2U/S
Unframed**

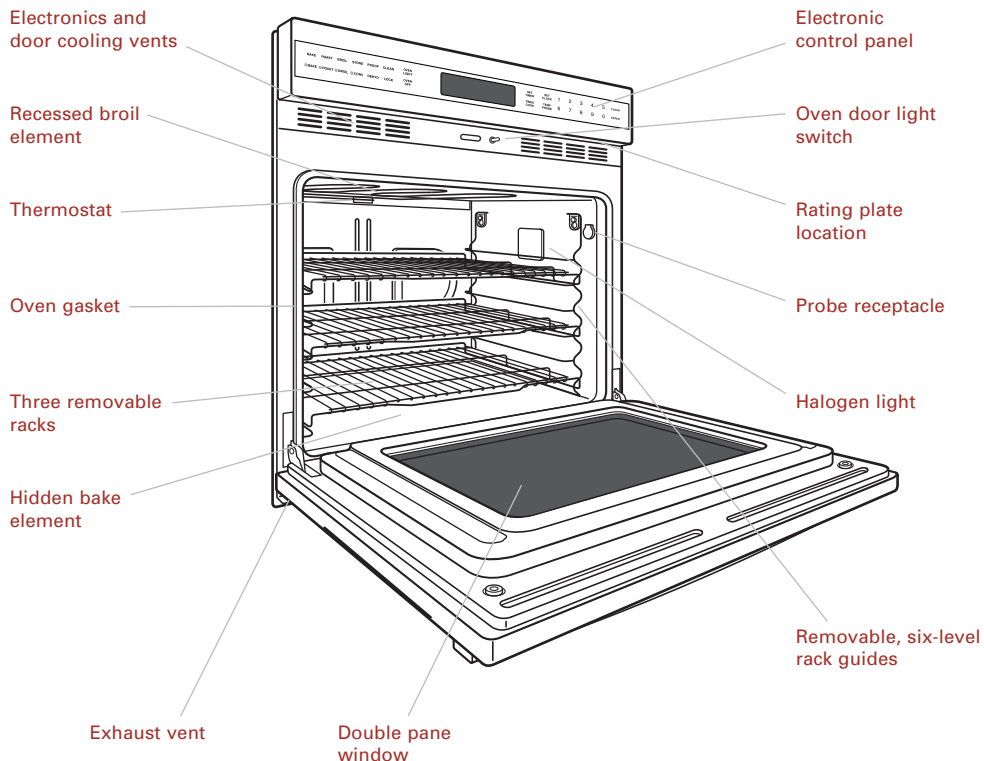
- Framed and unframed door styles available
- Available in classic stainless steel finish only
- Dual convection logic control system
- Ten cooking modes—bake, roast, broil, convection bake, convection roast, convection broil, convection, bake stone (accessory required), dehydrate (accessory required) and proof
- Touch control panel with LCD readout
- Cobalt blue porcelain oven interior
- Three removable racks with full-extension bottom rack and two removable six-level rack guides
- Large viewing double pane window
- Dual interior halogen lighting
- Hidden dual bake element and recessed broil element
- Temperature probe and receptacle
- Delayed start, self-clean and Sabbath features (certified by Star-K)
- Balanced door hinge assures smooth opening and closing of the door



This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

E SERIES BUILT-IN SINGLE OVEN

Models ICBSO30-2F/S and ICBSO30-2U/S (shown)



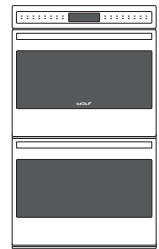


E SERIES DOUBLE OVEN FEATURES

- Framed and unframed door styles available
- Available in classic stainless steel finish only
- Dual convection logic control system in upper oven with ten cooking modes—bake, roast, broil, convection bake, convection roast, convection broil, convection, bake stone (accessory required), dehydrate (accessory required) and proof
- Non-convection lower oven has four standard cooking modes—bake, roast, broil and proof
- Cobalt blue porcelain oven interiors
- Three removable racks with full-extension bottom rack and two removable six-level rack guides (per oven)
- Large viewing double pane windows
- Dual interior halogen lighting in each oven
- Hidden dual bake element and recessed broil element in each oven
- Temperature probe and receptacle in upper oven
- Delayed start, self-clean and Sabbath features (certified by Star-K)
- Balanced door hinges assure smooth opening and closing of the doors



This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.



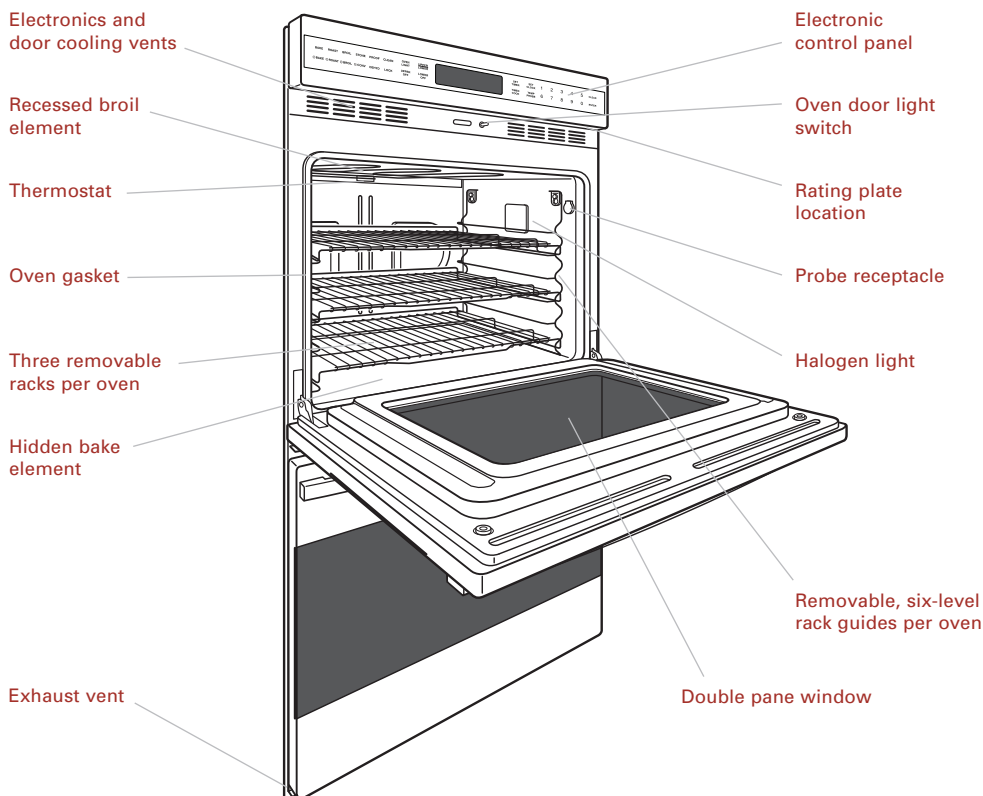
**Model ICBDO30-2F/S
Framed**



**Model ICBDO30-2U/S
Unframed**

E SERIES BUILT-IN DOUBLE OVEN

Models ICBDO30-2F/S and ICBDO30-2U/S (shown)





OVEN FEATURES

⚠ CAUTION

DO NOT place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.

- **Multiple cooking modes**, each dedicated to giving the best results for a specific kind of cooking. This is the ultimate in oven performance, fine-tuned for your individual cooking preferences.
- **Large, easy-to-see** and read graphics on control panel.
- **Electronic responses and directions on the control panel** are displayed using clear, concise words.
- **Large cooking cavity** increases usable oven capacity for extra-large baking pans and oversized turkeys.
- **Bake element located beneath the oven floor** makes it easy to access any spillover.
- **Bottom rack can be fully extended**, making it easier and safer to reach food in a hot oven.

COOKING MODES AND FEATURES

- Timed Cook Feature – page 12
- Bake Mode – page 15
- Bake Stone Mode – page 16 (bake stone accessory required)
- Broil Mode – page 18
- Roast Mode – page 19
- Convection Mode – page 20
- Convection Bake Mode – page 21
- Convection Broil Mode – page 22
- Convection Roast Mode – page 23
- Proof Mode – page 24
- Delayed Start Feature – page 25
- Dehydration Mode – page 26 (dehydration accessory required)
- Temperature Probe Feature – page 28
- Sabbath Feature – page 30
- Self-Clean Mode – page 31

IMPORTANT NOTE: The cooking modes and features on the following pages outline the operation for a single oven. For a double oven, follow the same steps as for a single oven, with the exception of cooking modes that can only be used in the upper oven.

IMPORTANT NOTE: For double ovens, to switch from the upper oven to the lower and vice versa, simply touch the **UPPER/LOWER** touch pad on the control panel. The icon of the selected oven will be highlighted in the LCD display.



OVEN OPERATION

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using your built-in oven for the first time, clean thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to Care Recommendations on page 34.

Turn on the oven when prompted, set the language by touching **1** for English, **2** for German, **3** for French, **4** for Spanish, or **5** for Italian.

Next, set the single oven or the upper cavity of the double oven to **CONVECTION ROAST** at 260°C for one hour. For a double oven, wait until the upper oven has finished Convection Roasting for 1 hour, and then set the bottom oven to **ROAST** at 260°C for one hour. Refer to page 23 for Convection Roast mode instructions and page 19 for Roast instructions. Allow the oven(s) to cool gradually with the door(s) closed.

This process will burn off any residual oil and grease used during the manufacturing process. A small amount of smoke and odor may be noticed during the initial break-in period. The oven door(s) can be opened after the oven(s) have cooled significantly.

The first time the oven is self-cleaned, there will be further burn off that will create smoke and odor.

OVEN SELECTION

For the single oven, you can begin a cooking mode by simply touching the desired mode on the control panel. For double ovens, touching the desired mode will automatically turn on the upper oven. To turn on the lower oven, first touch the **UPPER/LOWER** touch pad so that the lower oven icon is selected in the LCD display. Then touch the desired mode to turn on the lower oven.

CHANGING OVEN TEMPERATURE

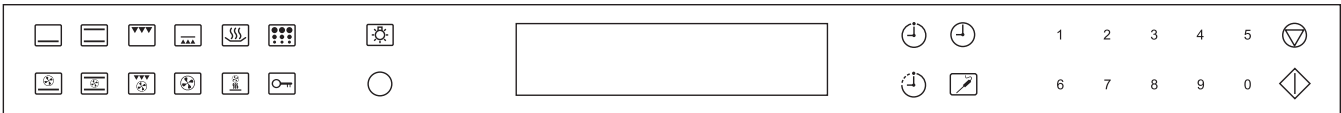
The oven temperature can be changed at any time once a cooking mode has been selected.

- 1) Touch the number pads to enter in the new temperature.
- 2) Touch **ENTER**.

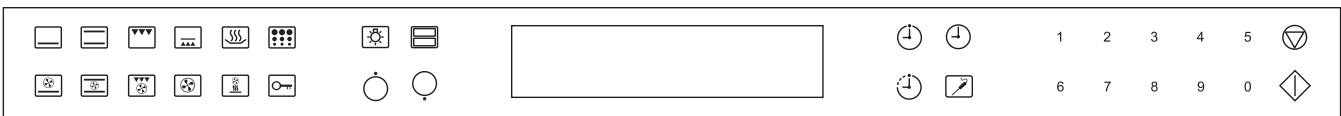
This will change the oven temperature immediately. If **ENTER** is not touched, the oven will automatically switch to the new oven temperature within five seconds.

RAPID MODE CHANGE

The oven has the ability to quickly change cooking modes. This is a method of switching cooking modes without turning the oven on and off. If one mode is already started, instead of turning the oven off to change cooking modes, simply touch the desired cooking mode touch pad.



Single oven control panel



Double oven control panel



OVEN OPERATION

OVEN PREHEAT

IMPORTANT NOTE: During preheat, the oven is heated in a manner unsuitable for cooking.

The oven preheat feature is used for all cooking modes except broil and convection broil. In order not to damage food, preheating will not occur once the oven reaches its set temperature. Increasing oven temperature during cooking will result in the oven taking a very long time to reach the new temperature. To reach a new temperature quickly, touch **OFF** to exit the current mode. Then touch the desired cooking mode and enter a new temperature of at least 10°C higher than the previous operating temperature.

TIME-OF-DAY CLOCK

Immediately after the oven is installed, set the 12-hour clock to the current time of day. It may need to be reset after a prolonged power failure. The clock is visible on the panel during all modes. If the upper oven timer is set, the clock will not be visible in the upper oven display window.

SETTING CLOCK

- 1) Touch **SET CLOCK**.
- 2) Touch number pads to set current time of day. A 10-second period of inactivity will result in the oven returning to the original time.
- 3) Touch **ENTER** and when prompted, touch **1** for AM or **2** for PM.
- 4) Touch **ENTER** again to start clock.

OVEN TIMER

Each oven has a timer which operates independently from the controls and from each other. Once a time is set in hours and minutes, the countdown is seen in the display window. Only the last minute counts down in seconds.

An audio signal acts as a reminder when the amount of time runs out. To stop the signal, touch **CLEAR**. The maximum time that can be set is 9 hours and 59 minutes.

SETTING TIMER

- 1) Touch **SET TIMER**.
- 2) Touch number pads to set the hours and minutes.
- 3) Touch **ENTER** or **SET TIMER** to start. (Touch **CLEAR** at any time to stop the timer and exit.)
- 4) Touch **SET TIMER** while the current timer is still active to restart and set a new time.
- 5) To clear the timer: If oven is off, touch **CLEAR**. If oven is on, touch **SET TIMER**, then **CLEAR**.

TIMED COOK FEATURE




SETTING CONTROLS

- 1) Touch cooking mode, such as **BAKE**. Change preset temperature if needed.
For double ovens, this will turn on upper oven. To turn on lower oven, first touch the **UPPER/LOWER** touch pad so that the lower oven icon is selected in the LCD display. Then touch desired mode.
- 2) Touch **TIMED COOK**. Use the number pads to set the number of hours/minutes the oven is to stay on.
- 3) Touch **ENTER**. Oven begins to heat after five seconds. Stop time will automatically be added to the display. At the end of cook time, oven turns off.
- 4) Touch oven **OFF** or **CLEAR** to clear the display.



EXTENDED OPTIONS

The screen scrolls in the order of Language, Temperature Scale, Temperature Offset, 12/24 Hour Clock, Backlight Brightness, Chime Tone and Contrast Adjustment.

- 1) Touch and hold  **SET CLOCK** on the control panel for 5 seconds to enter the extended options screens.
- 2) Touch  **ENTER** to scroll through the different option screens.
- 3) When finished selecting all options touch  **CLEAR** to return to the main display.

SETTING LANGUAGE

- 1) When prompted, touch **1** for English, **2** for German, **3** for French, **4** for Spanish, or **5** for Italian.


SETTING TEMPERATURE SCALE

The oven can be changed from Fahrenheit (°F) temperature to Celsius (°C) or vice versa.

- 1) When prompted, touch **1** for Fahrenheit (°F) or **2** for Celsius (°C).

TEMPERATURE OFFSET

The temperature offset is used to keep the center of the oven cavity at the set point. Negative values will result in cooler cavity temperatures, while positive offsets result in hotter cavity temperatures.

- 1) When prompted, enter the temperature offset.
- 2) Select negative or positive offset by touching the  **SET TIMER** touch pad. The maximum oven offsets are +/- 19°C.

12/24 HOUR CLOCK

- 1) When prompted, touch **1** for 12 hour clock or **2** for 24 hour clock.

BACKLIGHT OPTIONS

- 1) When prompted, touch **1** for low brightness, **2** for medium brightness, or **3** for high brightness.

CHIME OPTIONS

There are three different frequency tones for the oven chime.

- 1) When prompted, touch **1** for the low frequency tone, **2** for the medium frequency tone, or **3** for the high frequency tone.

CONTRAST ADJUSTMENT

The contrast can be adjusted to ensure a crisp readout on the LCD display.

- 1) When prompted, touch **1** through **9** on the number pad to adjust the contrast setting to your personal preference.



OVEN RACKS AND RACK GUIDES

OVEN RACK GUIDES

To insert the rack guides in the oven, locate the screws in the oven side walls. Place the rack guide mounting tabs over the screw heads and slide down until the screws are fully seated in the tabs. Refer to the illustration below.

To remove the rack guides, pull the rack guide straight up and then out so that the mounting tabs clear the screw heads. Remove the rack guide from the oven.

IMPORTANT NOTE: Remove all oven racks and rack guides before using **Self-Clean mode**. They will discolor if left in the oven during this mode.

OVEN RACKS

To insert a rack in the oven, place the rack anti-tip lock under the side rack guide rails. Push the rack toward the back of the oven and lift up to clear the rack stops. Continue sliding the rack until it is completely inside the oven.

To remove a rack from the oven, pull the rack forward and lift up and out, clearing the rack stops from the side rack guide rails. Refer to the illustration below.

The bottom oven rack has a full-extension capability. With the rack in rack guide position 1, slide it onto the stainless steel door guides. Refer to the illustration for rack guide positions. This adds stability to the rack when using a heavy pan for large meat and poultry. With the rack fully extended, it is easier to safely reach the hot food.

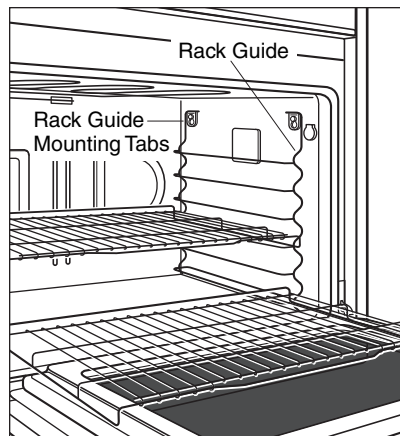
OVEN RACK ARRANGEMENT

One of the factors affecting optimum cooking results is the level of rack placement in the oven. Rack position 1 is closest to the bottom and position 6 is closest to the top.

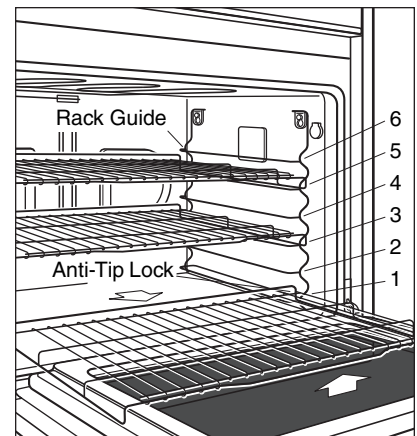
- When using only one rack, place rack in the center of the oven.
- When using only one rack for roasting meats, place rack on rack guide position 1, 2 or 3.
- When using two or three racks, place at least one rack position between them.

⚠ CAUTION

Use dry pot holders when handling oven racks. Racks become hot when the oven is on and hold heat after it is turned off.



Oven rack guide removal



Oven rack guide positions and full extension bottom rack



BAKE MODE

How Bake mode works: Both the hidden bake element and the broil element are used to heat the air, and they cycle on and off to maintain temperature. This mode is best for single-rack cooking, primarily baked foods. Always use **Bake mode** for your standard recipes. The temperature probe may be used in this mode.

WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Bake mode:

- Always preheat for **Bake mode**.
- During preheat, convection fans (if applicable) and elements are used to quickly and uniformly heat the oven.
- Use only one rack.
- Allow at least 25 mm between edge of pan and walls of oven.
- Size, shape and finish of cookware affects baking time.
- Food cooked in dark metal pans cook somewhat faster than food cooked in shiny pans.
- Dark, nonstick pan coatings brown more than light, nonstick coatings.
- Use interior oven light and oversize window to check browning. Limit frequent door openings to prevent losing heat and lengthening total cooking time.

⚠ CAUTION

DO NOT place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.

SETTING CONTROLS

For Bake mode:

- 1) Touch **BAKE**. For double ovens, this will turn on upper oven. To turn on lower oven, first touch the **UPPER/LOWER** touch pad so that the lower oven icon is selected in the LCD display. Then touch **BAKE**.
- 2) Oven temperature is preset at 175°C. Oven begins to heat after 10 seconds. To change oven temperature from the default temperature of 175°C, immediately enter another temperature using the number pads.
- 3) Touch **CLEAR** once to clear the oven temperature setting; touch **CLEAR** twice to return the oven to the time-of-day display.
- 4) Touch **ENTER** to start the cooking mode immediately, otherwise the oven will automatically start the mode in 10 seconds if there is no action.
- 5) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 6) If the temperature probe is used (upper oven only), follow **Temperature Probe feature** directions on pages 28–29.
- 7) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 8) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 9) Touch oven **OFF** to end this mode.



BAKE STONE MODE

IMPORTANT NOTE

The Wolf bake stone accessory is required when using Bake Stone mode.

How Bake Stone mode works: A specially designed rack and bake stone are used for this mode to assure the food quality expected from this specific form of cooking. To produce a hot oven environment necessary for baking on a ceramic stone, the heat from all elements creates the perfect “brick oven” effect. Both convection fans help circulate the air throughout the oven cavity, so even temperatures are achieved. The temperature probe may be used in this mode.

Oven preparation: Remove all racks from the oven. Slide the bake stone rack onto rack guide position 1 and place the bake stone on the rack with the lip hanging over front edge of rack. Refer to the illustration below. Preheat the oven for approximately 35 minutes when using **Bake Stone mode**.

IMPORTANT NOTE: Use care in handling the bake stone. It will chip or break if dropped.

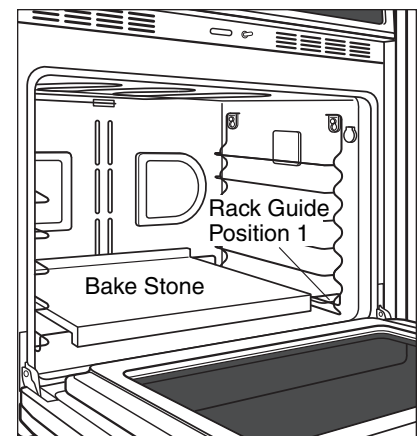
⚠ CAUTION

Avoid cooking foods with a high fat content on the bake stone. The porous ceramic material will absorb grease and discolor the stone. Flare-ups can occur.

WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Bake Stone mode:

- Always preheat for **Bake Stone mode** after positioning the oven rack and ceramic stone. Allow approximately 35 minutes for this function to reach the set oven temperature. For best results, preheat oven for one hour before adding food.
- During preheat, convection fans and all elements are used to quickly and uniformly heat the oven.
- Use only the Wolf bake stone in the **Bake Stone mode**.
- Use only one bake stone rack per oven.
- Food is usually cooked directly on the stone. To prevent sticking, apply plenty of cornmeal or flour to the bottom of the food.
- When baking a series of breads or pizzas in a row, allow 5 minutes between foods for the bake stone to return to the proper temperature.
- Bake stone and rack should be removed after baking and not left in oven during any of the other cooking modes.



Bake stone accessory installation



BAKE STONE MODE

SETTING CONTROLS

For Bake Stone mode:

- 1) Touch **STONE**.
- 2) Oven temperature is preset at 205°C. Oven begins to heat after five seconds. To change oven temperature from 205°C, immediately enter another temperature using the number pads.
- 3) Touch **ENTER** to start the cooking mode immediately, otherwise the oven will automatically start the mode in 10 seconds if there is no action.
- 4) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 5) If the temperature probe is used, follow **Temperature Probe feature** directions on pages 28–29.
- 6) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 7) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 8) Touch oven **OFF** to end this mode.

BAKE STONE ACCESSORY

The bake stone accessory is available from your Wolf dealer. Additional Use & Care Information is provided with the bake stone accessory.

BAKESTONE30 (807143)

BAKE STONE CARE

Remove excessive food using a scraper. Brush off any crumbs. Allow the stone to cool completely before wiping with a wet cloth. Wet cloths on a hot surface can cause steam burns. Do not soak or immerse the bake stone in water and do not use soap or detergent. The ceramic stone could absorb the taste and transmit those flavors to the food.

Stubborn stains may occur on the bake stone. These will not impair the flavor of the food being baked.

Allow the bake stone to cool completely before removing from oven.

IMPORTANT NOTE: Use care in handling the bake stone. It will chip or break if dropped.

CAUTION

Allow bake stone to cool completely before wiping with a wet cloth. Wet cloths on a hot surface can cause steam burns.

ACCESSORIES

Optional accessories are available through your Wolf dealer.



BROIL MODE

How Broil mode works: The top element is used to produce an intense, radiant heat that browns one side of the food at a time.

Broiled foods usually must be turned over to brown the other side and finish cooking. The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. This mode is best for meats, fish and poultry pieces up to 25 mm thick. The temperature probe cannot be used with this mode.

WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Broil mode:

- Do not preheat for **Broil mode**.
- Broil with oven door closed.
- Preferred for meat, fish and poultry pieces equal to or less than 25 mm thick.
- Always use the two-piece broiler pan packaged with your oven. Always use slotted top grid of broiler pan. It allows fat to drip away from food and from intense radiant heat. This reduces spattering, smoking and risk of fire.
- Turn food halfway through cooking time.
- Brush lean meat and fish with peanut oil before cooking to prevent sticking.
- Start cooking poultry with skin side down.
- Begin with cold food directly from the refrigerator.

SETTING CONTROLS

For Broil mode:

- 1) Place food in oven at the desired rack position. Close oven door.
- 2) Touch **BROIL**. For double ovens, this will turn on upper oven. To turn on lower oven, first touch the **UPPER/LOWER** touch pad so that the lower oven icon is selected in the LCD display. Then touch **BROIL**.
- 3) Oven temperature is preset at **1** for 290°C (High Broil). Oven begins to broil after five seconds. To change setting, immediately touch **2** number pad for 230°C (Medium Broil) or **3** for 175°C (Low Broil).
- 4) Touch **ENTER** to start the cooking mode immediately, otherwise the oven will automatically start the mode in 10 seconds if there is no action.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 7) Touch oven **OFF** to end this mode.

⚠ CAUTION

When turning food or checking doneness, open the door carefully. Smoke and steam may have accumulated. Never use heatproof glass or pottery. They can shatter.



ROAST MODE

How Roast mode works: Both bake and broil elements are used to heat the air, and they cycle on and off to maintain temperature. This is designed especially for roasting less tender cuts of meat that should be covered, such as chuck roasts, lamb shanks, pot roasts and stew meat. The temperature probe may be used in this mode.

WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Roast mode:

- Always preheat for **Roast mode**.
- During preheat, convection fans and elements are used to quickly and uniformly heat the oven.
- Roasting bags may be used.
- When roasting a large item, such as a turkey, the pan should not cover the entire rack and block heat from circulating naturally.
- Cook stuffed turkeys weighing over 6.8 kg in **Roast mode**. Always cook stuffing to an internal temperature of 75°C.

SETTING CONTROLS

For Roast mode:

- 1) Touch **ROAST**. For double ovens, this will turn on upper oven. To turn on lower oven, first touch the **UPPER/LOWER** touch pad so that the lower oven icon is selected in the LCD display. Then touch **ROAST**.
- 2) Oven temperature is preset at 175°C. Oven begins to heat after ten seconds. To change oven temperature from 175°C, immediately enter another temperature using the number pads.
- 3) Touch **ENTER** to start the cooking mode immediately, otherwise the oven will automatically start the mode in 10 seconds if there is no action.
- 4) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 5) If the temperature probe is used, follow **Temperature Probe feature** directions on pages 28–29.
- 6) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 7) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 8) Touch oven **OFF** to end this mode.



CONVECTION MODE

IMPORTANT NOTE: For double ovens, Convection mode can only be used in the upper oven.

How Convection mode works: Dual convection fans, each with a heating element, operate from the back of the oven to move the heated air throughout the entire oven cavity. Uniform air movement makes it possible to multi-level rack cook in this mode. The heat is cycled on and off to maintain the temperature, resulting in evenly browned food. The temperature probe may be used in this mode.




WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Convection mode:

- Always preheat for **Convection mode**.
- Use low-sided, uncovered pans to cook foods.
- A 356 mm x 406 mm baking sheet is an optimum size. Allow at least 25 mm between edge of pan and walls of oven.
- Reduce standard recipe temperatures by 4°C in this mode.
- Pans do not need to be staggered when cooking on more than one rack.
- Baking time may be less than expected; check doneness 5 to 10 minutes early.

SETTING CONTROLS

For Convection mode:

- 1) Touch  **CONVECTION**.
- 2) Oven temperature is preset at 165°C. Oven begins to heat after five seconds. To change oven temperature from 165°C, immediately enter another temperature using the number pads.
- 3) Touch  **ENTER** to start the cooking mode immediately, otherwise the oven will automatically start the mode in 10 seconds if there is no action.
- 4) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 5) If the temperature probe is used, follow **Temperature Probe feature** directions on pages 28–29.
- 6) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 7) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 8) Touch oven  **OFF** to end this mode.



CONVECTION BAKE MODE

IMPORTANT NOTE: For double ovens, Convection Bake mode can only be used in the upper oven.

How Convection Bake mode works: This mode combines heat from two convection elements with some heat from the bake element that is located beneath the oven floor. Two convection fans circulate this heat within the oven cavity. The added heat source from the bottom of the oven makes this mode ideal for pie baking. The temperature probe may be used in this mode.




WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Convection Bake mode:

- Always preheat for **Convection Bake mode**.
- Reduce standard recipe temperatures by 4°C in this mode.
- Bake multiple pies on the same rack, rather than on different racks.
- This mode is ideal for single rack baking.

SETTING CONTROLS

For Convection Bake mode:

- 1) Touch  **CONVECTION BAKE**.
- 2) Oven temperature is preset at 190°C. Oven begins to heat after five seconds. To change oven temperature from 190°C, immediately enter another temperature using the number pads.
- 3) Touch  **ENTER** to start the cooking mode immediately, otherwise the oven will automatically start the mode in 10 seconds if there is no action.
- 4) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 5) If the temperature probe is used, follow **Temperature Probe feature** directions on pages 28–29.
- 6) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 7) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 8) Touch oven  **OFF** to end this mode.



CONVECTION BROIL MODE

IMPORTANT NOTE: For double ovens, Convection Broil mode can only be used in the upper oven.

How Convection Broil mode works: Intense radiant heat from the top element browns and sears the surface of the food while both convection fans circulate hot air around the food. This mode shortens broiling times for thicker cuts of meat, fish and poultry. The heat of the broiler browns the exterior, while the convection fans keep the interior moist and juicy. The temperature probe cannot be used with this mode.

WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Convection Broil mode:

- Do not preheat for **Convection Broil mode**.
- Convection Broil with oven door closed.
- Preferred for meat, fish and poultry pieces thicker than 25 mm.
- Always use the two-piece broiler pan packaged with your oven. Always use slotted top grid of broiler pan. It allows fat to drip away from food and from intense radiant heat. This reduces spattering, smoking and risk of fire.
- Turn food halfway through cooking time.
- Brush lean meat and fish with peanut oil before cooking to prevent sticking.
- Start cooking poultry with skin side down.
- Begin with cold food directly from the refrigerator.

SETTING CONTROLS

For Convection Broil mode:

- 1) Place food in oven at the desired rack position. Close oven door.
- 2) Touch **CONVECTION BROIL**. Oven temperature is preset at **1** for 290°C (High Broil). Oven begins to broil after five seconds. To change setting, immediately touch the number **2** for Medium Broil, 230°C **3** for Low Broil, 175°C.
- 3) Touch **ENTER** to start the cooking mode immediately, otherwise the oven will automatically start the mode in 10 seconds if there is no action.
- 4) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 5) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 6) Touch oven **OFF** to end this mode.

⚠ CAUTION

When turning food or checking doneness, open the door carefully. Smoke and steam may have accumulated. Never use heatproof glass or pottery. They can shatter.



CONVECTION ROAST MODE

IMPORTANT NOTE: For double ovens, Convection Roast mode can only be used in the upper oven.

How Convection Roast mode works: Heat from both convection fans, with additional heat from the broil element, intensifies the convective and radiant heating in this mode. This combination gently browns the exterior and seals in juices, making it perfect for roasting tender cuts of beef, lamb, pork and poultry. The temperature probe may be used in this mode.




WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Convection Roast mode:

- Always preheat oven for **Convection Roast mode**.
- Use low-sided, uncovered pans on a roast rack to cook food.
- Reduce standard recipe temperatures by 4°C in this mode.
- The lower part of the broiler pan with a meat rack makes an excellent roasting pan.
- Roasting time may be less than expected; check doneness earlier than usual.
- Select foods that are to be roasted uncovered.
- Begin with cold food directly from the refrigerator.
- Cook stuffed turkeys weighing over 6.8 kg in **Roast mode**. Always cook stuffing to an internal temperature of 75°C.

SETTING CONTROLS

For Convection Roast mode:

- 1) Touch  **CONVECTION ROAST**. Oven temperature is preset at 165°C. Oven begins to heat after five seconds. To change oven temperature from 165°C, immediately enter another temperature using the number pads.
- 2) Touch  **ENTER** to start the cooking mode immediately, otherwise the oven will automatically start the mode in 10 seconds if there is no action.
- 3) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 4) If the temperature probe is used, follow **Temperature Probe feature** directions on pages 28–29.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 7) Touch oven  **OFF** to end this mode.



PROOF MODE

IMPORTANT NOTE: For double ovens, Proof mode can only be used in the upper oven.

How Proof mode works: A combination of broil and bake elements are used to heat and balance the air to maintain temperature. This feature is ideal for proofing, or rising bread dough.

WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Proof mode:




- No need to preheat for this mode.
- Proof bread until dough has doubled in bulk.
- For best results, place a shallow pan with .2–.7 L boiling hot water on rack position 1 to keep the air moist inside the oven cavity.
- The oven does not allow the temperature to be set above 45°C in **Proof feature**. If the oven is too hot, the oven door should be opened to allow the oven to cool down below 50°C to prevent destroying the yeast.
- Allow at least 25 mm between edge of pan and walls of oven.
- Limit frequent door openings to prevent losing heat and lengthening proofing time.

⚠ CAUTION

DO NOT place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.

SETTING CONTROLS

For Proof feature:

- 1) Place dough in oven-safe dish in oven.
- 2) Touch  **PROOF**.
- 3) Oven temperature is preset to 30°C. Touch  **ENTER** on the control panel. To change the temperature from 30°C, immediately touch another temperature using the number pads. The maximum temperature in **Proof mode** is 45°C.
- 4) If the timer is set, the oven will chime when the cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 5) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 6) Touch oven  **OFF** to end this mode.



DELAYED START FEATURE

How Delayed Start feature works: This feature controls the automatic timing of the oven's **ON** and **OFF** function. Set a mode to start later in the day and turn off when the cooking is complete or set it to turn off at a preset time. Use in combination with any cooking mode except **Broil**, **Convection Broil** and **Bake Stone**.








WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Delayed Start feature:

- Ovens can be set independently.
- Do not delay the start when preheating is critical to the cooking results.
- When using the **Delayed Start feature**, place food directly from the refrigerator into the oven.
- The time-of-day clock must display the correct time prior to programming a timed activity.

SETTING CONTROLS

For Delayed Start feature – to start cooking later and automatically turn off heat when finished:

- 1) Touch cooking mode, except  **BROIL**,  **CONVECTION BROIL** and  **BAKE STONE**. For double ovens, this will turn on upper oven. To turn on lower oven, first touch the  **UPPER/LOWER** touch pad so that the lower oven icon is selected in the LCD display. Then touch desired mode. Note that some cooking modes are not available for lower oven. Change preset temperature if needed.
- 2) Touch  **TIMED COOK**. Use the number pads to set the number of hours/minutes the oven will stay on (**COOK DURATION**). Example: Set 3:30 for the oven to remain on for 3½ hours.
- 3) When prompted, use the number pads to set the time of day the oven will turn off (**STOP TIME**). Example: Set 6:00 for the time of day the oven turns off.
- 4) Touch  **ENTER**. The display appears as if the oven is on. Using the example above, heating will start at 3½ hours prior to six o'clock which will be 2:30 on the time-of-day clock.
- 5) One chime will ring when the cooking time is complete. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 10 seconds.
- 6) The oven will turn off after the **STOP TIME** has been reached.
- 7) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 8) Touch oven  **OFF** to clear the display and stop the signal.

**DEHYDRATION** MODEIMPORTANT
NOTE

The Wolf accessory dehydration racks are required when using Dehydration mode.

IMPORTANT NOTE: For double ovens, Dehydration mode can only be used in the upper oven.

How Dehydration mode works: This feature allows for slowly drying out food for preservation and other cooking uses.

The Wolf accessory dehydration racks (not included with the oven) are required for this mode. This mode is suitable for drying a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.

WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Dehydration mode:



- Do not preheat when using **Dehydration mode**.
- Multiple racks can be used simultaneously.
- Some foods require as many as 14 to 15 hours to fully dehydrate.
- Consult a food preservation book for specific times and handling of various foods.



DEHYDRATION MODE

SETTING CONTROLS

For Dehydration mode:

- 1) Place food in oven on dehydration racks.
- 2) Place door stop supplied with accessory package in proper position to keep oven door open. Refer to instructions provided with the accessory kit.
- 3) Touch  **DEHYDRATION**
- 4) Oven preset temperature is 55°C. To change the temperature setting, immediately touch another temperature (45°C to 70°C) using the number pads.
- 5) Leave food in the oven until completely dry to the touch.
- 6) Remove food from racks before completely cool for easy removal. If excessive sticking occurs, place dehydration trays back in the oven to warm slightly for easier removal.
- 7) Touch oven  **OFF** to end this mode.

DEHYDRATION ACCESSORY

Dehydration racks are available from your Wolf dealer. Additional instructions are provided with the dehydration rack accessory.

DEHY/OVEN-30 (804683)

CAUTION

Foods must be dried to below .60 water activity or dry to the touch to be safely stored with no danger of mold, yeasts or bacteria growing. When in doubt, dehydrate for the maximum time specified.



TEMPERATURE PROBE FEATURE

IMPORTANT NOTE: For double ovens, the Temperature Probe feature can only be used in the upper oven.

How Temperature Probe feature works: The probe measures doneness by measuring the internal temperature of food without opening the oven door. It is a convenient and accurate way to achieve the perfect doneness regardless of the type, cut or weight of the food. Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. Use with all modes except **Broil** and **Convection Broil** modes.

WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Temperature Probe feature

- Insert sensor into the thickest part of meat before placing in oven.
- To determine the center, hold sensor outside of the meat with point at center of cut. Mark length of insertion by placing your fingers on sensor at top of meat. Move sensor to thickest part of meat and insert up to your fingers.
- Standing time refers to the 10- to 15-minute time period the meat rests before being carved. This helps more juices to be retained in the meat.
- For poultry, insert probe into the thickest part of the thigh.
- Use aluminum foil to cover meat during the standing time to help keep it hot before carving.
- Wash probe by hand; do not soak or clean in the dishwasher.

IMPORTANT NOTE: The accuracy of the probe is decreased for all temperatures below 40°C. Food taken directly from the refrigerator could display the incorrect temperature until it has reached 40°C.



TEMPERATURE PROBE FEATURE

SETTING CONTROLS

For Temperature Probe feature with meats:

- 1) Preheat oven to desired oven temperature in desired mode.
- 2) Place meat on a rack in the roasting pan. Insert the probe sensor into the thickest part of the meat as described in Tips For Success on page 28.
- 3) When the oven signals that preheat is completed, use a dry potholder to lift the probe sensor cover. Slide the probe connector into the receptacle on the wall of the oven until it snaps into place. Close the oven door.
- 4) Touch **TEMP PROBE**. Touch number pads for the carving temperature of the meat. It is recommended to allow meat to rest before carving.
- 5) Touch **ENTER**. If **ENTER** is not touched, the oven will automatically start the Temperature feature in 8 seconds. The display shows the oven temperature and the rising probe temperature counting up to the doneness setting.
- 6) When the carving temperature is reached, two chimes will signal. Remove probe from the oven receptacle. The chime continues every 10 seconds until the probe is unplugged or until you touch **CLEAR**.
- 7) To end this feature and turn the oven off, touch oven **OFF**.

IMPORTANT NOTE: If the probe connector is not fully seated into the probe receptacle, then you will hear an audio signal, and **PROBE SHORTED** will show in display. Refer to the Troubleshooting Guide on page 35.

SETTING CONTROLS

For Temperature Probe feature with breads:

- 1) Preheat oven to desired oven temperature in **Bake** or **Bake Stone mode**.
- 2) Place bread on bake stone or in oven in bread pans.
- 3) Bake 10 minutes at the desired oven temperature.
- 4) Insert probe sensor into the thickest part of the bread.
- 5) Using a dry potholder, lift the probe sensor cover. Slide the probe connector into the receptacle on the wall of the oven until it snaps into place. Close the oven door.
- 6) Touch **TEMP PROBE**. Touch number pads for the end internal baking temperature 90°C to 100°C.
- 7) Touch **ENTER**. The display shows the oven temperature and the rising probe temperature counting up to the doneness setting.
- 8) When the carving temperature is reached, two chimes will signal. Remove probe from the oven receptacle. The chime continues every 10 seconds until the probe is unplugged or until you touch **CLEAR**.
- 9) To end this feature and turn the oven off, touch oven **OFF**. Oven temperature stays on even when probe is unplugged.

⚠ CAUTION

Probe and probe sensor cover become very hot. Handle with a dry potholder.

SABBATH FEATURE

Star-K Certified







How the Sabbath feature works: This mode allows for baking or keeping food warm while adhering to the "no work" requirements on religious Sabbath days. It provides an unchanging heat source for an uninterrupted extended period of time. Once the oven reaches its desired temperature, it does not change. Use this feature only in the **Bake** and **Roast** modes.

WOLF TIPS FOR SUCCESS








- Ovens can be set independently, though both ovens will be set in **Sabbath feature**.
- Sabbath feature may be used simultaneously in both ovens of a double oven.
- Each oven can have options individually set such as temperature and lights.
- Lights stay either on or off.
- All tones are turned off during operation.
- Heating cycles are not interrupted by the opening of doors.
- Ovens will stay on indefinitely until manually turned off.
- On Holidays, oven temperature may be adjusted, but display will remain unchanged. The oven temperature will not change immediately.

SETTING CONTROLS

For Sabbath feature:







- 1) Touch  **OVEN LIGHT**, turning on the lights in one or both ovens (optional).
- 2) Touch  **BAKE** or  **ROAST**. Oven is preset at 175°C. To change oven temperature, immediately enter another temperature using number pads.
- 3) Touch  **ENTER**. If preferred, repeat the above steps with other oven.
- 4) Touch and hold  **ENTER** for five seconds to set to Sabbath. **SABBATH** appears in the display window.
- 5) Touch oven  **OFF** to end this feature. Oven(s) remain on until this feature is cancelled.

Example: To set Sabbath feature in a double oven with upper oven in **Roast mode** set at 115°C and lower oven in **Bake mode** set at 95°C.

- **To set upper oven:** Touch  **ROAST**. Enter **2-4-0** using the number pads. Touch  **ENTER**.
- **To set lower oven:** Touch the  **UPPER/LOWER** touch pad to select the lower oven. Touch  **BAKE**. Enter **2-0-0** using the number pads. Touch  **ENTER**.
- Touch and hold  **ENTER** for five seconds to enter Sabbath feature.
- Touch single or double oven  **OFF** to end this feature. Oven(s) remain on until the feature is cancelled.

SETTING CONTROLS

For Timed Cook in Sabbath mode:

- 1) Add food to the oven.
- 2) Touch either  **BAKE** or  **ROAST** (temperature preset at 175°C).
- 3) Change preset temperature if desired. To change oven temperature, immediately enter another temperature using number pads.
- 4) Touch  **TIMED COOK**. Use the number pads to set the number of hours/minutes the oven will stay on.
- 5) Touch **STOP TIME**. Use the number pads to set the time of day the oven will turn off.
- 6) Touch  **OVEN LIGHT** on or off as desired.
- 7) Touch and hold  **ENTER** for five seconds. **SABBATH** will show in the display window.
- 8) When the food is finished, remove the food. *(Oven remains unable to be reset until the Sabbath feature is ended.)*
- 9) After the Sabbath or Holiday is finished, touch oven  **OFF** to end this feature.

IMPORTANT NOTE: After a power outage, the oven will not return to the **Sabbath feature** settings.

 This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.



SELF-CLEAN MODE

How Self-Clean mode works: The oven is heated in graduated steps to a preset high temperature. During this process, food soil is burned off, leaving some white ash residue. Set in combination with **Delayed Start feature**, cleaning the oven can be programmed to start and stop while you sleep. Refer to **Delayed Start feature** on page 25.

For safety purposes, the door automatically locks during cleaning and unlocks when the cavity has cooled completely. Should you stop this mode after beginning **Self-Clean mode**, the door will still remain locked until the temperature inside the oven has cooled to below 150°C. The oven lights are always deactivated in this mode.

IMPORTANT NOTE: For a double oven, only one oven may be in **Self-Clean mode** at a time and the other oven cannot be used for cooking.

IMPORTANT NOTE: Remove all oven racks and rack guides before using the **Self-Clean mode**. They will discolor if left in the oven during this feature. Refer to Oven Racks on page 14.

When hand cleaning a spot, use only mild abrasive cleaners or plastic scrubbers.

IMPORTANT NOTE: Do not allow food with high sugar or acid content, such as fruit juice, milk and tomatoes, to remain on the porcelain enamel surface. Wipe up immediately with a dry towel. Failure to do so may cause a permanent dull spot.

IMPORTANT NOTE: Never use oven cleaners. They are not necessary with **Self-Clean mode**.

IMPORTANT NOTE: During the first self-clean cycle, some smoke and odor is normal as remaining oils left over from the initial break-in period will finish burning off.

IMPORTANT NOTE: It is possible to hear a popping or crackling noise during the operation of the oven(s). These normal sounds are caused by the expansion and contraction of the metal surfaces during the heating and cooling of the oven(s). Running the oven(s) through a self-clean cycle will help with the level of these noises.

⚠ CAUTION

Do not use any commercial oven cleaners or oven liner protective coatings on or around any part of the oven.

⚠ CAUTION

The oven gasket is important for a good seal. Do not hand clean, rub, puncture or remove this gasket.

⚠ WARNING

During Self-Clean mode, exterior surfaces may get hotter than usual, therefore, children should be kept away.



SELF-CLEAN MODE








WOLF TIPS FOR SUCCESS

For Self-Clean mode:

- Before using **Self-Clean mode**, remove the oven racks and oven rack guides. They will discolor if left in the oven during this mode.
- Remove broiler pan and any other utensil stored inside the oven.
- Remove any moist food or grease from spillovers before starting this mode.
- It is normal to see a brief flame-up, depending on the amount and content of the soil.
- Use this mode as often as necessary. Do not wait until heavy soil accumulates.
- After the mode is finished and the oven cavity cools, use a damp sponge or paper towel to wipe up any ash.
- You may hear a popping or "oil canning" sound during the operation of the oven. These sounds are normal and are caused by the expansion and contraction of the metal surfaces as they heat up and cool down.

SETTING CONTROLS

For Self-Clean mode:

- 1) Remove all oven racks and rack guides before self-cleaning.
- 2) Touch  **SELF CLEAN**. For double ovens, this will start self-clean for upper oven. To self-clean lower oven, first touch the  **UPPER/LOWER** touch pad so that the lower oven icon is selected in the LCD display. Then touch  **SELF CLEAN**. The control panel will automatically scroll the following message:
REMOVE ALL RACKS AND RACK GUIDES. PRESS ENTER.
- 3) Touch  **ENTER** to start the default clean for a total time of 4 hours — self-clean for 3 hours and cool down for 1 hour.
- 4) The cleaning time can be adjusted to any amount of time between 2½ and 4 hours. Touch  **TIMED COOK**, then enter the clean time. For best results, the cleaning time should be set at 4 hours.
- 5) Enter the desired stop time and touch  **ENTER**. The oven will automatically start and stop based on the desired cleaning time and stop time.
- 6) Touch desired oven  **OFF** to clear the display when oven is finished cleaning.

⚠ CAUTION

Never wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge. It may cause chipping or crazing (tiny hairlike lines).



OVEN LIGHT BULB REPLACEMENT

⚠ WARNING

Turn off electrical power to the oven before replacing light bulb.

⚠ CAUTION

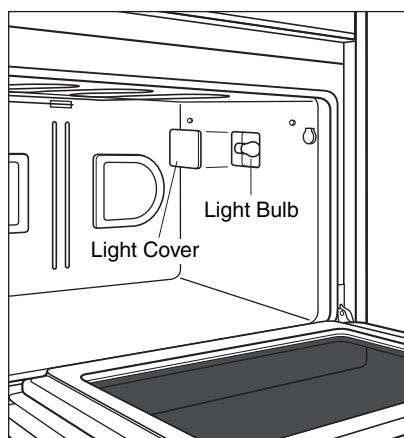
Use caution when handling light bulbs. Halogen bulbs get hot instantly and adjacent parts may retain heat.

IMPORTANT NOTE: Allow the oven to cool sufficiently before replacing the light bulb.

The oven uses a 20-watt halogen light bulb; replacement part #803816.

To remove the oven light bulb, remove the oven rack guides as described on page 14. Place a hot pad against the oven wall. Using a flat-head screwdriver, press the screwdriver against the hot pad and under the edge of the light cover. Be careful not to scratch the porcelain oven interior. Twisting the screwdriver, gently pry the edge of the light cover up away from the wall and remove. Use a paper towel to handle the light bulb and remove it from the socket.

To replace the oven light bulb, avoid direct contact with the replacement bulb. Use a paper towel to handle the new light bulb to keep oil on fingers from touching the bulb. Failure to do this will cause the bulb to burn out at first use. Insert the light bulb prongs into the socket until it snaps into place. Replace the light cover and oven rack guides. Turn on electrical power and reset the time-of-day clock.



Light bulb replacement



CARE RECOMMENDATIONS

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
Oven Exterior, Handle and Trim Classic stainless steel	Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface. Exterior cleaning: Use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft, lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Best results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.
Oven Cavity and Interior Door Porcelain enamel	Never wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). General care: When cool, clean splatters and spills immediately. Do not allow food with a high sugar or acid content, such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling, to remain on any porcelain enamel surface. Failure to remove these foods may cause a permanent dull spot. When hand cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers. Self-Clean mode can be used.
Oven Door Window Heat-tempered glass	When the window is cool, use a razor blade to gently lift baked-on foods with a multi-surface spray cleaner.
Oven Light Cover Heat-tempered glass	When the oven is cool, follow instructions on page 33 to remove oven light cover. Wash with mild abrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly. Replace oven light cover. A 20-watt halogen oven light bulb replaces the existing bulb (part #803816).
Rack and Rack Guides Nickel-plated steel	Before using the Self-Clean mode , remove oven racks and rack guides. They will discolor if left in the oven during this feature. Clean with steel wool soap pad and hot water. Rinse and dry.
Oven Gasket Fiberglass netting / stainless steel wire	Do not hand clean, rub, puncture or remove the oven gasket; this may compromise the tight door seal.
Broiler Pan Glossy-finish porcelain enamel	Top: While slightly warm, place in sink and lay dish towels on top. Pour very hot water on towels and allow steam to soften cooked-on residue. Clean with hot water and a mild detergent. Rinse and dry. Bottom: Pour grease into disposable can. When cool, wash in hot water and a mild detergent. Rinse and dry.
Bake Stone Ceramic	Use care in handling the bake stone. It will chip or break if dropped. Do not soak or immerse the bake stone in water and do not use soap or detergent. Refer to Bake Stone Care instructions on page 17.
Control Panel Classic stainless steel / polycarbonate plastic	Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur. Use glass cleaners or all-purpose cleaners (without oil) with soft cloth or sponge. Apply cleaner to soft cloth or sponge, not directly to the panel.

**TROUBLESHOOTING** GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE ISSUE/SOLUTION
Exterior browning is uneven.	<p>Pan too large for good heat circulation.</p> <p>Rack covered with aluminum foil trapping heat below.</p> <p>Too many pans on a rack.</p>
Oven temperature is too hot.	<p>Food cooked in glass, glass ceramic, or dark metal holds more heat than shiny pans.</p> <p>Baking pan is too large for the recipe.</p> <p>Change rack level or cooking mode.</p> <p>Oven temperature setting is too high for recipe.</p>
PROBE SHORTED flashes when using probe feature.	<p>Follow this procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Touch oven off. ▪ Push probe into probe receptacle completely until it snaps into place. ▪ Reset oven temperature and probe temperature.
Excessive smoke when broiling.	<p>Using pan other than two-piece broiler pan.</p> <p>Trim off excess fat.</p> <p>Lower rack level or shorten time.</p> <p>Lower broil setting to 2 or 3.</p>
Oven temperature is not hot enough.	<p>Oven not fully preheated.</p> <p>Door opened too often or left open too long.</p> <p>Food wrapped in foil; check mode for tips that give best results.</p> <p>Pan is too small for the amount of food in it.</p>
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	<p>Warm air exhaust is a normal oven function, needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.</p>
Lower oven won't enter convection mode.	<p>Lower oven isn't equipped with convection fans.</p> <p>Choose another mode.</p>
Oven door won't open after self clean.	<p>Oven must reach a safe temperature before door will unlock for use.</p>

CONTACT
INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

SERVICE INFORMATION

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your built-in oven. This information is found on the product rating plate located below the control panel. For location of the rating plate, refer to the illustration for your specific model on pages 8–9. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Wolf Dealer and Phone

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling your Wolf authorized service center, refer to the Troubleshooting Guide on page 35. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

The information and images in this book are the copyright property of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc. Neither this book nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.



WOLF®

Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de **PRECAUCIÓN** y **AVISO**. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

⚠ PRECAUCIÓN

indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

⚠ AVISO

indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una **NOTA IMPORTANTE** para resaltar información especialmente importante.



GRACIAS

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
www.sub-zero.eu.com

La compra de un horno integrable de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina.

Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado su horno con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle un servicio seguro y eficaz durante muchos años.

Sabemos que está deseando empezar a cocinar pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero novato como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del horno de Wolf.

Le agradecemos que haya elegido un producto Wolf y valoramos cualquier sugerencia o comentario que desee hacer. Para que pueda compartir sus opiniones con nosotros, visite nuestra página www.sub-zero.eu.com.

PRECAUCIÓN

NO coloque ningún utensilio de cocina sobre el horno ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.



QUÉ **DEBE HACER**

- **NOTA IMPORTANTE:** Lea las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar el nuevo horno** para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- **Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se llevan a cabo de manera correcta.** Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado
- **Solicite al instalador que le muestre en qué lugar de la casa están el fusible y la caja de conexiones.** Aprenda cómo y dónde debe apagar el suministro eléctrico del horno.
- **Utilice el horno sólo para realizar las tareas** culinarias propias de un hogar tal y como se especifica en esta guía.
- **Limpie y realice el mantenimiento del horno** siguiendo siempre las recomendaciones que se proporcionan en esta guía.
- **Utilice siempre elementos aislantes secos** para sacar los recipientes del horno. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. Los elementos aislantes no deben tocar los elementos caloríficos calientes. No utilice un paño de cocina ni otro paño acolchado.
- **Tenga especial cuidado al abrir la puerta del horno.** Deje que el aire caliente o el vapor salgan antes de mirar en el interior del horno o de alcanzar algún alimento.
- **Asegúrese que la entrada de aire frío** (situada encima de la puerta) y la rejilla extractora del horno (situada debajo de la puerta) no están nunca obstruidas.
- **Coloque las rejillas en las ubicaciones que desee** cuando el horno esté frío. En el caso de que tenga que colocar una rejilla cuando el horno todavía está caliente, asegúrese de que la manopla para horno no toca ningún elemento calefactor del horno.
- **Antes de utilizar el modo de limpieza automática,** extraiga la bandeja para asar y el asador, las rejillas y las guías de las rejillas y cualquier otro utensilio que tenga dentro del horno.
- **Limpie sólo las piezas que se especifican en esta guía.**
- **El ventilador debe estar en marcha** durante el modo de limpieza automática. Si observa que el ventilador no funciona, póngase en contacto con un centro de mantenimiento autorizado de Wolf antes de volver a utilizar el modo de limpieza automática.



QUÉ NO DEBE HACER

⚠ PRECAUCIÓN

NO coloque ningún utensilio de cocina que esté sobre la superficie del horno ni utilice papel de aluminio ni otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.

- **No coloque utensilios de cocina sobre la superficie del horno.**
- **No repare ni cambie ninguna pieza del horno** a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No utilice el horno para calentar la habitación.**
- **No debe dejar a los niños solos o desatendidos** en el área en la que se esté utilizando el horno. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre el horno. No permita que los niños jueguen con el horno.
- **No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.** Tape las llamas con una tapadera, una bandeja de horno o una bandeja metálica. Puede apagar la grasa que esté ardiendo con bicarbonato de sosa, con un producto químico multiusos o con un extintor de espuma.
- **No caliente envases de comida si no están abiertos** ya que podrían estallar y causarle heridas.
- **No almacene materiales explosivos, combustibles e inflamables** en el horno o en los armarios circundantes.
- **No utilice limpiadores de horno comerciales** ni materiales para proteger el revestimiento, por ejemplo, papel de aluminio, en ninguna parte del horno.
- **No utilice limpiadores ni detergentes abrasivos o cáusticos** para limpiar este electrodoméstico ya que podrían dañarlo de manera permanente. No utilice pulverizadores para limpiar el horno ya que podrían ser inflamables o podrían oxidar las piezas metálicas.
- **No limpie la junta del horno** ya que al frotar o mover la junta puede eliminar el sellado hermético de la puerta.
- **No lleve nunca prendas sueltas u holgadas** mientras está utilizando el horno.
- **No toque los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno.** Es posible que los elementos calefactores estén calientes aunque ya no estén rojos. Es posible que el interior del horno esté caliente con lo que podría causarle quemaduras. Mientras esté utilizando el horno y después de utilizarlo, no toque ni deje que la ropa ni otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya pasado un tiempo y se hayan enfriado lo suficiente. Otras superficies del horno también pueden estar calientes y causarle quemaduras. Estas superficies incluyen la rejilla de ventilación del horno y la superficie alrededor de la rejilla. La ventana y la puerta del horno también pueden calentarse y causarle heridas si las toca cuando están calientes.

⚠ PRECAUCIÓN

No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima del horno ya que pueden saltar sobre él para alcanzarlos y podrían resultar heridos.

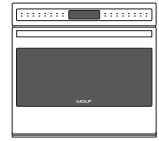


CARACTERÍSTICAS DEL HORNO SENCILLO SERIE E

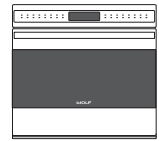
- Puerta disponible con marco o sin marco
- Disponible solamente en acero inoxidable clásico
- Sistema de control lógico con doble ventilación
- Diez modos de cocción —horneado, asado, parrilla, horneado con convección, asado con convección, convección, horneado a la piedra (se necesita accesorio), deshidratación (se necesita accesorio) y fermentación
- Panel de mandos digital con pantalla LCD
- Interior de porcelana azul cobalto
- Tres rejillas extraíbles con rejilla inferior de extracción total y dos guías para rejillas de seis niveles extraíbles
- Ventana amplia de cristal doble
- Iluminación halógena doble en el interior
- Elemento para horneado oculto y elemento trasero para asar a la parrilla
- Receptáculo y sensor de temperatura
- Inicio programable, limpieza automática y modo Sabbath (certificado Star-K)
- Bisagra equilibrada en la puerta que asegura una apertura y cierre suave de la misma



Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.



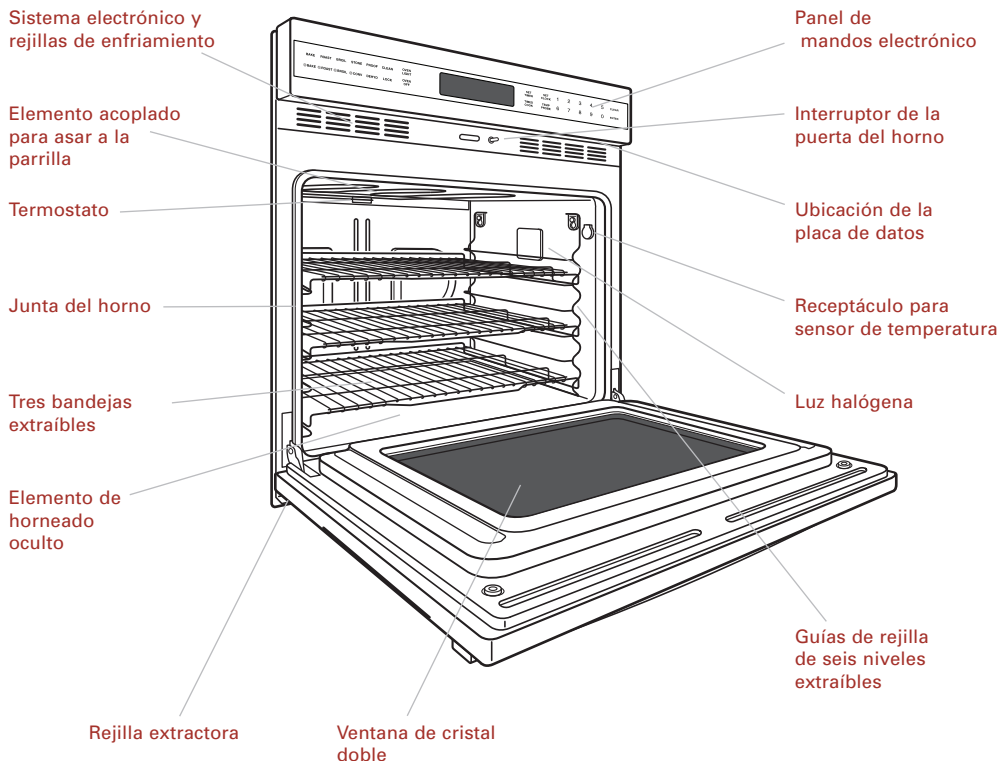
**Modelo ICBSO30-2F/S
Con marco**



**Modelo ICBSO30-2U/S
Sin marco**

HORNO SENCILLO INTEGRABLE SERIE E

Modelos ICBSO30-2F/S y ICBSO30-2U/S (se muestran en la ilustración)



CARACTERÍSTICAS DEL HORNO DOBLE SERIE E

- Puerta disponible con marco o sin marco
- Disponible solamente en acero inoxidable clásico
- Sistema de control lógico con doble ventilación en el horno superior con diez modos de cocción —horneado, asado, parrilla, horneado con convección, asado con convección, parrilla con convección, convección, horneado a la piedra (se necesita accesorio), deshidratación (se necesita accesorio) y fermentación
- Horno inferior sin sistema de convección con cuatro modos de cocción estándar —horneado, asado, parrilla y fermentación
- Interiores de porcelana azul cobalto
- Tres rejillas extraíbles con rejilla inferior de extracción total y dos guías para rejillas de seis niveles extraíbles (en cada horno)
- Ventanas amplias de cristal doble
- Doble iluminación halógena interior en cada horno
- Doble elemento oculto para horneado y elemento acoplado para asar a la parrilla
- Receptáculo y sensor de temperatura en el horno superior
- Inicio programable, limpieza automática y modo Sabbath (certificado Star-K)
- Bisagra equilibrada en las puertas que asegura una apertura y cierre suave de las mismas



Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.



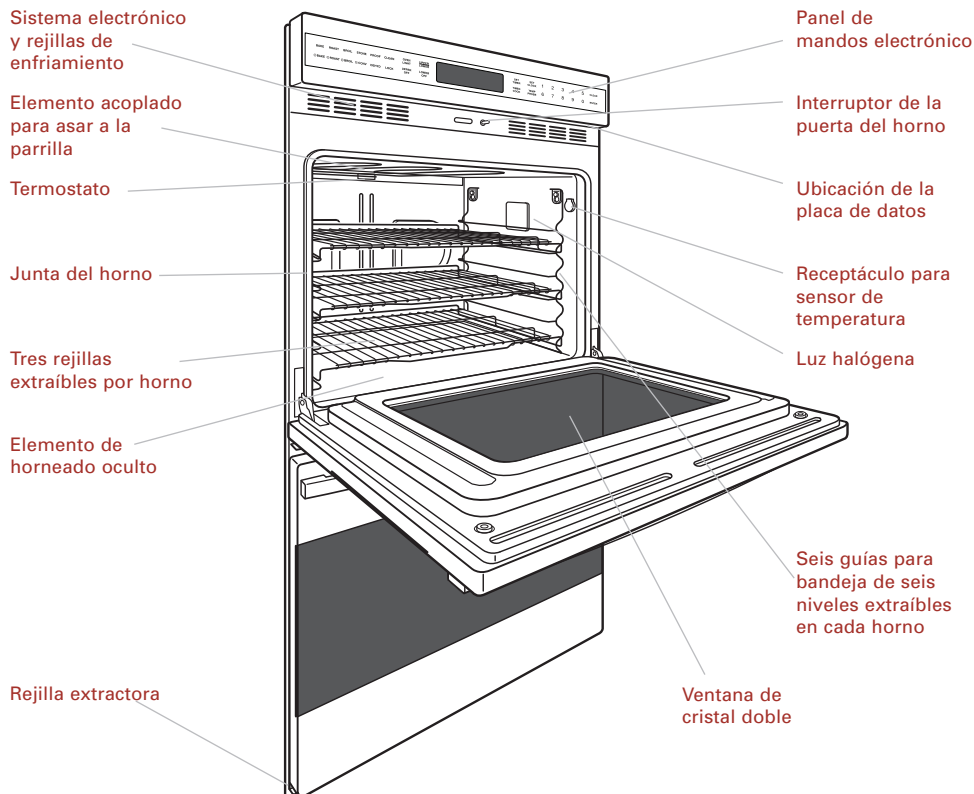
Modelo ICBDO30-2F/S
Con marco



Modelo ICBDO30-2U/S
Sin marco

HORNO DOBLE INTEGRABLE SERIE E

Modelos ICBDO30-2F/S y ICBDO30-2U/S (se muestran en la ilustración)





CARACTERÍSTICAS DEL HORNO

⚠ PRECAUCIÓN

NO coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio ni otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.

- **Varios modos de cocción** dedicados a proporcionar los mejores resultados para cada uno de los diferentes tipos de cocción específicos. Esta característica es lo más novedoso en cuanto al rendimiento del horno: modos de cocción excelentemente ajustados para adaptarse a las necesidades culinarias de cada individuo.
- **Gráficos grandes, fáciles de ver** y leer en el panel de mandos.
- **Las indicaciones y las respuestas electrónicas que aparecen en el panel de mandos** utilizan palabras claras y concisas.
- **Gran cavidad para cocinar** que aumenta la capacidad utilizable del horno para introducir bandejas muy grandes para hornear y para cocinar pavos de gran tamaño.
- **Elemento de horneado situado debajo de la superficie del horno** que facilita el acceso al horno para limpiar las manchas si algo se derrama.
- **La rejilla inferior es de extracción total** lo cual le permite alcanzar los alimentos de manera fácil y segura cuando el horno está caliente.

CARACTERÍSTICAS Y MODOS DE COCCIÓN

- Cocción programada – página 45
- Modo de horneado – página 48
- Modo de horneado a la piedra – página 49 (se necesita piedra para hornear)
- Modo de parrilla – página 51
- Modo de asado – página 52
- Modo de convección – página 53
- Modo de horneado con convección – página 54
- Modo de parrilla con convección – página 55
- Modo de asado con convección – página 56
- Modo de fermentación – página 57
- Opción de inicio programable – página 58
- Modo de deshidratación – página 59 (se necesita accesorio para deshidratar)
- Sensor de temperatura – página 61
- Modo Sabbath – página 63
- Modo de limpieza automática – página 64

NOTA IMPORTANTE: Las características y los modos de cocción que se especifican en las páginas siguientes corresponden al funcionamiento de un horno sencillo. En el caso de un horno doble, realice los mismos pasos que para un horno sencillo, excepto para los modos de cocción que sólo se pueden utilizar en el horno superior.

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, para cambiar del horno superior al inferior y viceversa, sólo tiene que pulsar el botón **UPPER/LOWER** en el panel de control. El icono del horno seleccionado aparecerá iluminado en la pantalla LCD.





FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar el horno integrable por primera vez, límpielo detenidamente con agua caliente y detergente suave. Aclárelo y séquelo con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 67.


Encienda el horno cuando esté listo, seleccione el idioma pulsando **1** para inglés, **2** para alemán **3** para francés **4** para español o **5** para italiano.

A continuación, configure el horno sencillo o la cavidad superior del horno doble con el modo de asado con convección  **CONVECTION ROAST** con una temperatura de 260°C durante una hora. Para el horno doble, espere hasta que el horno superior haya acabado el modo de asado con convección durante 1 hora y, a continuación, configure el horno inferior con el modo de asado  **ROAST** a una temperatura de 260°C durante una hora. Consulte la página 56 para obtener las instrucciones correspondientes al modo de asado con convección y la página 52 para obtener las instrucciones correspondientes al modo de asado. Deje que el/los horno(s) se enfríen de manera gradual dejando la puerta cerrada.

Con este proceso se quemarán todos los restos de grasa y aceite que hayan quedado en el proceso de fabricación. Es posible que se produzca un poco de humo y también que huela a humo durante el periodo de arranque inicial. La puerta del horno se puede abrir una vez que el horno se haya enfriado notablemente.


La primera vez que aplique el modo de limpieza automática, los residuos también se quemarán, crearán humo y desprenderán olor.


SELECCIÓN DEL HORNO

En el horno sencillo, puede iniciar un modo de cocción pulsando el modo que desee en el panel de mandos. En los hornos dobles, al pulsar el modo de cocción que desee se encenderá automáticamente el horno superior. Para encender el horno inferior, en primer lugar, pulse el botón  **UPPER/LOWER** para que el icono del horno inferior aparezca seleccionado en la pantalla LCD. A continuación, pulse el modo que desee para encender el horno inferior.

CÓMO CAMBIAR LA TEMPERATURA DEL HORNO

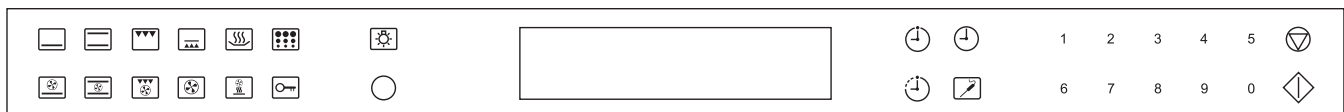
Puede cambiar la temperatura del horno en cualquier momento siempre que haya seleccionado un modo de cocción.

- 1) Pulse las teclas numéricas para introducir la nueva temperatura.
- 2) Pulse  **ENTER**.

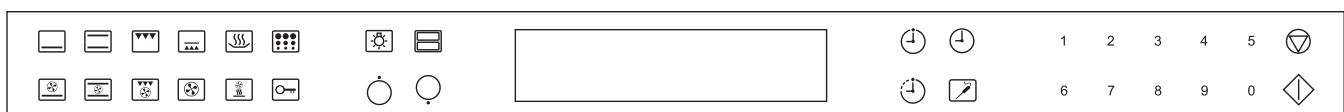
A continuación, la temperatura del horno cambiará inmediatamente. Si no pulsa  **ENTER**, el horno cambiará automáticamente a la nueva temperatura una vez que hayan transcurrido cinco segundos.

CAMBIO DE MODO RÁPIDO

El horno tiene la capacidad de cambiar los modos de cocción de manera rápida. Mediante este método, puede cambiar los modos de cocción sin tener que encender y apagar el horno. Si ya se ha iniciado un modo de cocción, en lugar de tener que apagar el horno para cambiar a otro modo de cocción, sólo tiene que pulsar el botón correspondiente al modo de cocción que desee.



Panel de control del horno sencillo




Panel de control del horno doble



FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

PRECALENTAMIENTO DEL HORNO




NOTA IMPORTANTE: Durante el periodo de precalentamiento, el horno se calienta pero lo hace de una manera que no es la adecuada para cocinar.

La opción de precalentamiento del horno se utiliza en todos los modos de cocción excepto en el modo de parrilla y parrilla con convección. Para no estropear los alimentos, el precalentamiento no se lleva a cabo una vez que el horno alcanza la temperatura establecida. Si la temperatura del horno sube mientras está cocinando, el horno tardará mucho tiempo en alcanzar la nueva temperatura. Para alcanzar la nueva temperatura rápidamente, pulse  **OFF** para salir del modo actual. A continuación, pulse el modo de cocción que desee e introduzca la nueva temperatura. Esta nueva temperatura tiene que superar en 10°C la temperatura de funcionamiento anterior.

RELOJ CON LA HORA DEL DÍA


Inmediatamente después de que haya instalado el horno, configure el reloj de 12 horas con la hora del día actual. Es posible que sea necesario restablecer el reloj en el caso de que haya un corte eléctrico prolongado. El reloj se puede ver en el panel en todos los modos. Si el temporizador del horno está configurado, el reloj no se verá en la ventana de visualización del horno superior.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ









- 1) Pulse  **SET CLOCK**.
- 2) Pulse los botones numéricos para configurar la hora del día actual. A continuación, el horno entrará en un periodo de inactividad de 10 segundos tras el cual el horno volverá a la hora original.
- 3) Pulse  **ENTER** y cuando se le solicite, pulse **1** para AM o **2** para PM.
- 4) Pulse  **ENTER** de nuevo para poner el reloj en marcha.

TEMPORIZADOR DEL HORNO

Cada horno dispone de un temporizador que funciona independientemente de los controles y del otro horno. Una vez que haya establecido la hora en horas y minutos, podrá ver la cuenta atrás en la ventana de visualización. El reloj realiza la cuenta atrás en segundos sólo durante el último minuto.


Cuando el tiempo predefinido se agote, el horno emitirá un sonido a modo de recordatorio. Para apagar el sonido, pulse  **CLEAR**. El temporizador puede configurarse por un periodo máximo de 9 horas y 59 minutos.






CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

- 1) Pulse  **SET TIMER**.
- 2) Pulse los botones numéricos para configurar las horas y los minutos.
- 3) Pulse  **ENTER** o  **SET TIMER** para comenzar. (Pulse  **CLEAR** en cualquier momento para parar el temporizador y salir).
- 4) Pulse  **SET TIMER** mientras el temporizador actual sigue activo para reiniciarlo y establecer una nueva hora.
- 5) Para poner a cero el temporizador: Si el horno está apagado, pulse  **CLEAR**. Si el horno está encendido, pulse  **SET TIMER** y, a continuación, pulse  **CLEAR**.

OPCIÓN DE COCCIÓN PROGRAMADA

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS




- 1) Pulse el modo de cocción, por ejemplo,  **BAKE**. Cambie la temperatura predefinida si es necesario.

En los hornos dobles, esto hará que el horno superior se encienda. Para encender el horno inferior, en primer lugar, pulse el botón  **UPPER/LOWER** para seleccionar el icono del horno inferior en la pantalla LCD. A continuación, pulse el modo que desee.
- 2) Pulse  **TIMED COOK**. Utilice las teclas numéricas para configurar el número de horas/minutos que quiere que el horno esté encendido.
- 3) Pulse  **ENTER**. El horno comienza a calentarse una vez que hayan transcurrido cinco segundos. La hora de parada aparecerá automáticamente en la pantalla. Cuando el tiempo de cocción finalice, el horno se apaga.
- 4) Pulse  **OFF** o  **CLEAR** para borrar la pantalla.



OPCIONES AMPLIADAS

En la pantalla se muestran las siguientes opciones en el orden de Idioma, Escala de temperatura, Intervalo de temperatura, Reloj de 12/24 horas, Brillo de retroiluminación, Tono del timbre y Ajuste de contraste.

- 1) Pulse y mantenga pulsado el icono  **SET CLOCK** en el panel de mandos durante 5 segundos para que aparezcan las pantallas de opciones ampliadas.
- 2) Pulse  **ENTER** para desplazarse por las pantallas de las distintas opciones.
- 3) Cuando haya terminado de seleccionar todas las opciones, pulse  **CLEAR** para volver a la pantalla principal.

CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA

- 1) Cuando se le solicite, pulse **1** para inglés, **2** para alemán, **3** para francés, **4** para español o **5** para italiano.


CONFIGURACIÓN DE LA ESCALA DE TEMPERATURA

La temperatura del horno se puede cambiar de grados Fahrenheit (°F) a Celsius (°C) o viceversa.

- 1) Cuando se le solicite, pulse **1** para Fahrenheit (°F) o **2** para Celsius (°C).

INTERVALO DE TEMPERATURA

El intervalo de temperatura se utiliza para mantener el centro de la cavidad del horno en el punto de temperatura establecido. Los valores negativos darán como resultado temperaturas más frías en la cavidad mientras que los ajustes positivos proporcionan temperaturas más altas en la cavidad.

- 1) Cuando se le solicite, introduzca el intervalo de temperatura.
- 2) Seleccione el intervalo positivo o negativo pulsando el botón  **SET TIMER**. Los intervalos máximos de temperatura del horno son +/- 19°C.

RELOJ DE 12/24 HORAS

- 1) Cuando se le solicite, pulse **1** para reloj de 12 horas o **2** para reloj de 24 horas.

OPCIONES DE RETROILUMINACIÓN

- 1) Cuando se le solicite, pulse **1** para brillo de baja intensidad, **2** para brillo de intensidad media o **3** para brillo intenso.

OPCIONES DEL TIMBRE

Hay tres tonos de frecuencia diferentes para el timbre del horno.

- 1) Cuando se le solicite, pulse **1** para el tono de frecuencia baja, **2** para el tono de frecuencia media o **3** para el tono de alta frecuencia.

AJUSTE DEL CONTRASTE

El contraste se puede ajustar para asegurarse de que la lectura de la pantalla LCD resulta óptima.

- 1) Cuando se le solicite, pulse de **1** a **9** en las teclas numéricas para ajustar el contraste de acuerdo a sus preferencias personales.



REJILLAS DEL HORNO Y GUÍAS DE LA REJILLA

GUÍAS DE LA REJILLA DEL HORNO

Para insertar las guías de la rejilla en el horno, localice los tornillos en las paredes laterales del horno. Coloque las pestañas de montaje de las guías de la rejilla sobre las cabezas de los tornillos y deslícelas hasta que los tornillos queden totalmente introducidos en las pestañas. Observe la siguiente ilustración.

Para quitar las guías de la rejilla, tire hacia arriba de la guía de la rejilla y, a continuación, sáquela de manera que las pestañas de montaje se separen de las cabezas de los tornillos. Extraiga la guía de la rejilla del horno.

NOTA IMPORTANTE: Saque todas las rejillas del horno y las guías de las rejillas antes de utilizar el **modo de limpieza automática**. Éstas se decolorarán si se dejan en el horno durante este modo.

REJILLAS DEL HORNO

Para insertar una rejilla en el horno, coloque el bloqueo anti-vuelco de la rejilla debajo de los rieles de las guías de rejilla laterales. Empuje la rejilla hacia la parte trasera del horno y levántela para salvar los topes de la rejilla. Continúe deslizando la rejilla hasta que esté metida en el horno completamente.

Para sacar una rejilla del horno, tire de la rejilla hacia adelante, levántela y sáquela salvando los topes de la rejilla de los rieles de la guía de la rejilla. Observe la siguiente ilustración.

La rejilla inferior del horno es de extracción total. Con la rejilla en la posición 1 de la guía, deslícela por las guías de la puerta de acero inoxidable. Consulte la ilustración para ver las posiciones de las guías de la rejilla. Las guías proporcionan estabilidad a la rejilla cuando utilice una cazuela pesada para cocinar mucha carne o aves de gran tamaño. Con la rejilla extraída totalmente le resultará más fácil alcanzar los alimentos calientes de manera segura.

COLOCACIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Uno de los factores que afecta al resultado óptimo de la cocción es el nivel de la colocación de la rejilla en el horno. La posición 1 de rejilla es la que está más cerca de la parte inferior del horno y la posición 6 es la que está más cerca de la parte superior del horno.

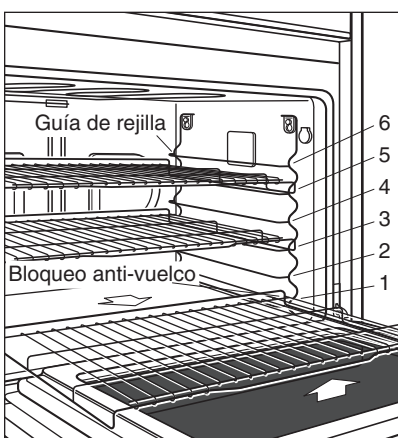
- Cuando esté utilizando sólo una rejilla, colóquela en el centro del horno.
- Cuando esté utilizando sólo una rejilla para asar carne, coloque la rejilla en la posición 1, 2 ó 3 de la guía para rejilla.
- Cuando esté utilizando dos o tres rejillas, deje al menos una posición entre ellas.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice elementos aislantes cuando esté manejando las rejillas del horno. Las rejillas se calientan cuando el horno está encendido y se mantienen calientes una vez que se haya apagado.



Extracción de la guía de rejilla



Posiciones de las guías de la rejilla del horno y rejilla inferior de extracción total



MODO DE HORNEADO

Funcionamiento del modo de horneado: Tanto el elemento oculto para hornear como el elemento para asar a la parrilla se utilizan para calentar el aire y se encienden y apagan para mantener la temperatura. Este modo está diseñado especialmente para cocinar con una sola rejilla, principalmente alimentos horneados. Utilice el **modo de horneado** para cocinar las recetas de siempre. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de horneado:








- Precaliente siempre el horno cuando vaya a utilizar el **modo de horneado**.
- Durante el periodo de precalentamiento, los ventiladores de convección (si son necesarios) y los elementos se utilizan para calentar el horno de manera rápida y uniforme.
- Utilice sólo una rejilla.
- Deje un espacio de al menos 25 mm entre el borde de la bandeja y las paredes del horno.
- El tamaño, la forma y el acabado de los recipientes de cocina repercute en la duración del horneado.
- Los alimentos cocinados en recipientes metálicos oscuros aceleran la cocción más que los que se cocinan en cazuelas con brillo.
- Las cazuelas con revestimientos antiadherentes oscuros se ennegrecen más que las cazuelas con revestimiento antiadherente claro.
- Utilice la luz del interior del horno y la ventana para comprobar si los alimentos están dorados. Debe evitar abrir la puerta con frecuencia si desea que el horno no pierda calor y para que el tiempo de cocción total no se alargue.

PRECAUCIÓN

NO coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de horneado:

- 1) Pulse  **BAKE**. En los hornos dobles, esto encenderá el horno superior. Para encender el horno inferior, en primer lugar, pulse el botón  **UPPER/LOWER** para que el icono del horno inferior aparezca seleccionado en la pantalla LCD. A continuación, pulse  **BAKE**.
- 2) La temperatura del horno está preconfigurada a 175°C. El horno comienza a calentarse una vez que hayan transcurrido 10 segundos. Para cambiar la temperatura del horno de la temperatura predefinida de 175°C, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas.
- 3) Pulse  **CLEAR** una vez para borrar la temperatura del horno; pulse  **CLEAR** dos veces si desea que en la pantalla del horno aparezca de nuevo la hora del día.
- 4) Pulse  **ENTER** para iniciar el modo de cocción inmediatamente o, si no ha realizado ninguna acción el horno iniciará el modo automáticamente en 10 segundos.
- 5) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 6) Si utiliza el sensor de temperatura (sólo horno superior), siga las indicaciones que se especifican en la sección **Sensor de temperatura** en las páginas 61–62.
- 7) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 8) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 9) Pulse  **OFF** para apagar este modo.



MODO DE HORNEADO A LA PIEDRA

Funcionamiento del modo de horneado a la piedra: En este modo se utiliza una rejilla y una piedra de horneado con diseño especial para asegurar que la calidad de los alimentos que se cocinan utilizando este método específico es la adecuada. Para que en el horno se forme el calor preciso y necesario para hornear en una piedra cerámica, el calor de todos los elementos crea el efecto “horno de ladrillo” perfecto. Los ventiladores de convección ayudan a que el aire circule por toda la cavidad del horno y de esta manera se logra obtener temperaturas uniformes. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

Preparación del horno: Extraiga todas las rejillas del horno. Deslice la rejilla de la piedra de hornear en la posición 1 de la guía de la rejilla y coloque la piedra de hornear en la rejilla de manera que el borde quede suspendido sobre la parte delantera de la rejilla. Observe la siguiente ilustración. Precaliente el horno durante aproximadamente 35 minutos cuando utilice el **modo de horneado a la piedra**.

NOTA IMPORTANTE: Tenga cuidado al manejar la piedra de hornear. Si se cae podría romperse o desconcharse.

⚠ PRECAUCIÓN

Procure no cocinar alimentos con alto contenido en grasa en la piedra para hornear. El material cerámico poroso absorbe la grasa y decolora la piedra. Además, es posible que ardan.

CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de horneado a la piedra:

- Precaliente siempre el horno para el **modo de horneado a la piedra** después de colocar la rejilla del horno y la piedra cerámica. Para que esta función alcance la temperatura establecida es necesario que pasen 35 minutos aproximadamente. Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante una hora antes de introducir los alimentos.
- Durante el periodo de precalentamiento, los ventiladores de convección y todos los elementos se utilizan para calentar el horno de manera rápida y uniforme.
Utilice la piedra para hornear de Wolf sólo en el **modo de horneado a la piedra**.
- Utilice sólo una rejilla para la piedra de hornear en cada horno.
- Los alimentos se cocinan directamente sobre la piedra. Para evitar que los alimentos se peguen, eche harina o harina de maíz debajo de los alimentos.
- Cuando vaya a hornear varios panes o pizzas uno detrás de otro, deje que pasen 5 minutos entre uno y otro para que la piedra adquiera la temperatura correcta.
- Debe sacar la piedra para hornear y la rejilla después de hornear y no debe dejarlas en el horno cuando esté cocinando en los otros modos de cocción.

NOTA IMPORTANTE

Es necesario utilizar la piedra para hornear de Wolf cuando cocine en el modo de horneado a la piedra.



Instalación del accesorio para hornear a la piedra



ACCESORIOS

Podrá disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Wolf.

MODO DE HORNEADO A LA PIEDRA

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de horneado a la piedra:

- 1) Pulse **STONE**.
- 2) La temperatura del horno está preconfigurada a 205°C. El horno comienza a calentarse una vez que hayan transcurrido cinco segundos. Para cambiar la temperatura del horno de 205°C, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas.
- 3) Pulse **ENTER** para iniciar el modo de cocción inmediatamente o, si no realiza ninguna acción, el horno iniciará el modo automáticamente en 10 segundos.
- 4) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 5) Si utiliza el sensor de temperatura, siga las indicaciones que se especifican en la sección **Sensor de temperatura** en las páginas 61–62.
- 6) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 7) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 8) Pulse **OFF** para apagar este modo.

ACCESORIO PARA HORNEAR A LA PIEDRA

La piedra para hornear está disponible a través de su distribuidor de Wolf. Con este accesorio se proporciona información adicional de uso y mantenimiento.

BAKESTONE30 (807143)

MANTENIMIENTO DE LA PIEDRA PARA HORNEAR

Retire los restos de alimentos utilizando un raspador. Limpie las migas si hay alguna. Deje que la piedra se enfríe completamente antes de limpiarla con un paño húmedo. Si utiliza paños húmedos en una superficie caliente pueden producirle quemaduras por vapor. No moje ni sumerja la piedra para hornear en agua y no utilice jabón ni detergente. La piedra cerámica puede absorber los sabores y transmitirlos a los alimentos.

En la piedra también se pueden formar manchas resistentes. Estas no afectarán al sabor de los alimentos que se estén horneando.

Deje enfriar la piedra completamente antes de sacarla del horno.

NOTA IMPORTANTE: Tenga cuidado al manejar la piedra de hornear. Si se cae podría romperse o desconcharse.

⚠ PRECAUCIÓN

Deje que la piedra se enfríe completamente antes de limpiarla con un paño húmedo. Si utiliza paños húmedos en una superficie caliente pueden producirle quemaduras por vapor.



MODO DE PARRILLA

Funcionamiento del modo de parrilla: El elemento superior se utiliza para producir un calor radiante e intenso que dora los alimentos por un lado.

Normalmente, es necesario dar la vuelta a los alimentos asados a la parrilla para que se terminen de cocinar bien. El calor intenso cocina los alimentos rápidamente y proporciona un aspecto exterior dorado y apetecible. Este modo es el más apropiado para asar filetes de carne, pescado y pollo con un grosor de hasta 25 mm. El sensor de temperatura no se puede utilizar con este modo.






CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de parrilla:

- No precaliente el horno para el **modo de parrilla**.
- Mientras esté asando a la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada.
- Este modo es ideal para asar filetes de carne y pescado con un grosor de 25 mm o menos.
- Utilice siempre la bandeja de dos piezas para asar a la parrilla que se incluye con el horno. Utilice siempre la parte superior ranurada de la bandeja para asar. De esta manera, la grasa escurre de los alimentos y no entra en contacto con el calor radiante intenso. Esto reduce el riesgo de que la grasa salpique y de que se produzca un incendio.
- Gire los alimentos media vuelta para que se vayan asando por todos los lados.
- Unte con aceite de cacahuete la carne o el pescado bajo en calorías antes de asarlos a la parrilla para evitar que se pegue.
- Cuando cocine carne de ave, empiece a asarla con la zona de la piel en contacto con la parrilla.
- Cuando comience a asar, ase primero los alimentos fríos recién sacados del frigorífico.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de parrilla:

- 1) Coloque los alimentos en el horno en la posición de rejilla que desee. Cierre la puerta del horno.
- 2) Pulse  **BROIL**. En los hornos dobles, esto encenderá el horno superior. Para encender el horno inferior, en primer lugar, pulse el botón  **UPPER/LOWER** para seleccionar el icono del horno inferior en la pantalla LCD. A continuación, pulse  **BROIL**.
- 3) La temperatura del horno está preconfigurada a **1** para 290°C (Parrilla con calor intenso). El horno comienza a asar a la parrilla una vez que hayan transcurrido cinco segundos. Para cambiar la configuración, pulse inmediatamente la tecla numérica **2** para 230°C (Parrilla con calor medio) o **3** para 175°C (Parrilla con calor bajo).
- 4) Pulse  **ENTER** para iniciar el modo de cocción inmediatamente o, si no realiza ninguna acción, el horno iniciará el modo automáticamente en 10 segundos.
- 5) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha borrado, continuará sonando cada 10 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Pulse  **OFF** para apagar este modo.

⚠ PRECAUCIÓN

Quando vaya a dar la vuelta a los alimentos o cuando desee comprobar si están hechos, abra la puerta con cuidado. Es posible que se haya acumulado humo y vapor. No utilice nunca cristal resistente al calor ni recipientes de barro ya que pueden estallar.



MODO DE ASADO

Funcionamiento del modo de asado: Tanto el elemento para hornear como el elemento para asar se utilizan para calentar el aire y se encienden y apagan para mantener la temperatura. Este modo está diseñado especialmente para asar trozos de carne menos tiernos que deben taparse para cocerse, por ejemplo, carne de espalda, piernas de cordero, carne para asar y carne para guisar. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de asado:

- Precaliente siempre el horno cuando vaya a utilizar el **modo de asado**.
- Durante el periodo de precalentamiento, los ventiladores de convección y los elementos se utilizan para calentar el horno de manera rápida y uniforme.
- También puede utilizar bolsas para asar.
- Cuando esté asando una cantidad de carne grande, por ejemplo un pavo, la cazuela no debe ocupar toda la rejilla para no obstruir el calor y que circule de manera natural.
- Puede cocinar pavos rellenos que pesen más de 6,8 Kg en el **modo de asado**. Cocine siempre el relleno a una temperatura interna de 75°C.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de asado:

- 1) Pulse **ROAST**. En los hornos dobles, esto encenderá el horno superior. Para encender el horno inferior, en primer lugar, pulse el botón **UPPER/LOWER** para seleccionar el icono del horno inferior en la pantalla LCD. A continuación, pulse **ROAST**.
- 2) La temperatura del horno está preconfigurada a 175°C. El horno comienza a calentarse una vez que hayan transcurrido diez segundos. Para cambiar la temperatura del horno de 175°C, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas.
- 3) Pulse **ENTER** para iniciar el modo de cocción inmediatamente o, si no realiza ninguna acción, el horno iniciará el modo automáticamente en 10 segundos.
- 4) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 5) Si utiliza el sensor de temperatura, siga las indicaciones que se especifican en la sección **Sensor de temperatura** en las páginas 61–62.
- 6) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 7) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 8) Pulse **OFF** para apagar este modo.



MODO DE CONVECCIÓN

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, el modo de convección sólo se puede utilizar en el horno superior.

Funcionamiento del modo de convección: Los ventiladores de convección dobles, cada uno de ellos con un elemento calefactor, funcionan desde la parte trasera del horno y hacen circular el aire caliente por toda la cavidad del horno. El movimiento de aire uniforme hace posible que en este modo pueda cocinar en rejillas situadas en varios niveles. El calor se apaga y enciende para mantener la temperatura y conseguir así que los alimentos se doren igual por todas partes. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.




CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de convección:

- Precaliente siempre el horno cuando vaya a utilizar el **modo de convección**.
- Utilice recipientes poco hondos y sin tapadera para cocinar.
- Una bandeja para horno de 356 mm x 406 mm es un tamaño perfecto para cocinar en este modo. Deje un espacio de al menos 25 mm entre el borde de la bandeja y las paredes del horno.
- En este modo, debe reducir la temperatura que indique la receta de cocina en 4°C.
- No es necesario escalonar las bandejas o cazuelas cuando cocine en más de una rejilla.
- Es posible que el tiempo de cocción sea menos del previsto; compruebe si los alimentos están ya hechos 5 ó 10 minutos antes de lo normal.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de convección:

- 1) Pulse  **CONVECTION**.
- 2) La temperatura del horno está preconfigurada a 165°C. El horno comienza a calentarse una vez que hayan transcurrido cinco segundos. Para cambiar la temperatura del horno de 165°C, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas.
- 3) Pulse  **ENTER** para iniciar el modo de cocción inmediatamente o, si no realiza ninguna acción, el horno iniciará el modo automáticamente en 10 segundos.
- 4) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 5) Si utiliza el sensor de temperatura, siga las indicaciones que se especifican en la sección **Sensor de temperatura** en las páginas 61–62.
- 6) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se pone a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 7) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 8) Pulse  **OFF** para apagar este modo.



MODO DE HORNEADO CON CONVECCIÓN

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, el modo de horneado con convección sólo se puede utilizar en el horno superior.

Funcionamiento del modo de horneado con convección: Este modo combina el calor de dos elementos de ventilación con el calor del elemento de horneado situado debajo de la superficie del horno. Este calor circula y se extiende por toda la cavidad del horno gracias a los dos ventiladores de convección. La otra fuente de calor situada en la parte inferior del horno hace que este modo resulte ideal para hornear tartas y pasteles. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.




CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de horneado con convección:

- Precaliente siempre el horno cuando vaya a utilizar el **modo de horneado con convección**.
- En este modo, debe reducir la temperatura que indique la receta de cocina en 4°C.
- Es preferible que hornee varios pasteles en la misma rejilla, en lugar de hacerlo en rejillas diferentes.
- Este modo resulta ideal para hornear utilizando una sola rejilla.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de horneado con convección:

- 1) Pulse  **CONVECTION BAKE**.
- 2) La temperatura del horno está preconfigurada a 190°C. El horno comienza a calentarse una vez que hayan transcurrido cinco segundos. Para cambiar la temperatura del horno de 190°C, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas.
- 3) Pulse  **ENTER** para iniciar el modo de cocción inmediatamente o, si no realiza ninguna acción, el horno iniciará el modo automáticamente en 10 segundos.
- 4) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 5) Si utiliza el sensor de temperatura, siga las indicaciones que se especifican en la sección **Sensor de temperatura** en las páginas 61–62.
- 6) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 7) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 8) Pulse  **OFF** para apagar este modo.



MODO DE PARRILLA CON CONVECCIÓN

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, el modo de parrilla con convección sólo se puede utilizar en el horno superior.

Funcionamiento del modo de parrilla con convección: Este modo proporciona calor radiante intenso desde el elemento superior que dora y asa los alimentos por abajo mientras que los ventiladores de convección hacen que circule aire caliente alrededor de los alimentos. Con este modo tardará menos tiempo en asar a la parrilla los trozos de carne, pollo o pescado más gruesos. El calor del asador dora la parte exterior de los alimentos mientras que los ventiladores de convección mantienen el interior jugoso. El sensor de temperatura no se puede utilizar con este modo.




CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de parrilla con convección:

- No precaliente el horno para el **modo de parrilla con convección**.
- Mientras esté utilizando este modo, la puerta del horno debe estar cerrada.
- Este modo es ideal para asar a la parrilla filetes de carne y pescado que tengan un grosor superior a 25 mm.
- Utilice siempre la bandeja de dos piezas para asar a la parrilla que se incluye con el horno. Utilice siempre la parte superior ranurada de la bandeja para asar. De esta manera, la grasa escurre de los alimentos y no entra en contacto con el calor radiante intenso. Esto reduce el riesgo de que la grasa salpique y de que se produzca un incendio.
- Gire los alimentos media vuelta para que se vayan asando por todos los lados.
- Unte con aceite de cacahuete la carne o el pescado bajo en calorías antes de cocinarla para evitar que se pegue.
- Cuando cocine carne de ave, empiece a cocinarla con la zona de la piel boca abajo.
- Cuando comience a cocinar, ase primero los alimentos fríos recién sacados del frigorífico.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de parrilla con convección:

- 1) Coloque los alimentos en el horno en la posición de rejilla que desee. Cierre la puerta del horno.
- 2) Pulse  **CONVECTION BROIL**. La temperatura del horno está preconfigurada a **1** para 290°C (Parrilla con calor intenso). El horno comienza a asar a la parrilla una vez que hayan transcurrido cinco segundos. Para cambiar la configuración, pulse inmediatamente la tecla numérica **2** para asar con calor medio, 230°C o **3** para asar con calor bajo, 175°C.
- 3) Pulse  **ENTER** para iniciar el modo de cocción inmediatamente o, si no realiza ninguna acción, el horno iniciará el modo automáticamente en 10 segundos.
- 4) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 5) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 6) Pulse  **OFF** para apagar este modo.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando vaya a dar la vuelta a los alimentos o cuando desee comprobar si están hechos, abra la puerta con cuidado. Es posible que se haya acumulado humo y vapor. No utilice nunca recipientes de cristal termoaislante ni de barro ya que pueden estallar.



MODO DE ASADO CON CONVECCIÓN

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, el modo de asado con convección sólo se puede utilizar en el horno superior.

Funcionamiento del modo de asado con convección: Este modo proporciona calor a través de los dos ventiladores de convección y a través del elemento de asado, lo cual intensifica el calor radiante y convectivo. Esta combinación va dorando poco a poco la parte exterior de los alimentos a la vez que los deja muy jugosos por dentro con lo cual resulta perfecto para asar los filetes más tiernos de ternera, cordero, cerdo o pollo. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.




CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de asado con convección:

- Precaliente siempre el horno cuando vaya a utilizar el **modo de asado con convección**.
- Utilice cacerolas o bandejas poco hondas y sin tapadera para cocinar.
- En este modo, debe reducir la temperatura que indique la receta de cocina en 4°C.
- La parte inferior de la bandeja para asar junto con la rejilla para carne forman una bandeja de asado excelente.
- Es posible que el tiempo de asado sea menos del que espera; compruebe si los alimentos están hecho antes de lo previsto.
- Seleccione alimentos que se puedan asar sin que sea necesario taparlos.
- Comience a cocinar alimentos fríos recién sacados del frigorífico.
- Puede cocinar pavos rellenos que pesen más de 6,8 Kg en el **modo de asado**. Cocine siempre el relleno a una temperatura interna de 75°C.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de asado con convección:

- 1) Pulse  **CONVECTION ROAST**. La temperatura del horno está preconfigurada a 165°C. El horno comienza a calentarse una vez que hayan transcurrido cinco segundos. Para cambiar la temperatura del horno de 165°C, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas.
- 2) Pulse  **ENTER** para iniciar el modo de cocción inmediatamente o si no realiza ninguna acción, el horno iniciará el modo automáticamente en 10 segundos.
- 3) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 4) Si utiliza el sensor de temperatura, siga las indicaciones que se especifican en la sección **Sensor de temperatura** en las páginas 61–62.
- 5) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Pulse  **OFF** para apagar este modo.



MODO DE **FERMENTACIÓN**

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, el modo de fermentación sólo se puede utilizar en el horno superior.

Funcionamiento del modo de fermentación: En este modo para calentar y compensar el aire para mantener la temperatura es necesario combinar los elementos para asar y hornear. Ese modo resulta ideal para fermentar o yeldar la masa del pan.

CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de fermentación:




- En este modo no es necesario precalentar el horno.
- Deje que la masa del pan se fermente hasta que su tamaño sea el doble.
- Para obtener los mejores resultados, coloque una bandeja poco honda con 0,2 – 0,7 de agua caliente hirviendo en la posición 1 de la rejilla para mantener la humedad dentro de la cavidad del horno.
- El horno no permite que la temperatura supere los 45°C en el **modo de fermentación**. Si el horno está demasiado caliente, puede abrir la puerta del horno para dejar que el horno se enfríe y adquiera una temperatura inferior a 50°C para que la levadura no se estropee.
- Deje un espacio de al menos 25 mm entre el borde de la cazuela o bandeja y las paredes del horno.
- Debe evitar abrir la puerta de manera frecuente para que el horno no pierda calor y para no alargar el tiempo de fermentación.

PRECAUCIÓN

NO coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de fermentación:

- 1) Coloque la masa en un plato resistente para horno e introdúzcalo en el horno.
- 2) Pulse  **PROOF**.
- 3) La temperatura del horno está preconfigurada a 30°C. Pulse  **ENTER** en el panel de mandos. Para cambiar la temperatura del horno de 30°C, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas. La temperatura máxima en el **modo de fermentación** es de 45°C.
- 4) Si el temporizador está configurado, el timbre del horno emitirá un sonido cuando haya finalizado el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 5) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 6) Pulse  **OFF** para apagar este modo.



OPCIÓN DE INICIO PROGRAMABLE

Funcionamiento de la opción de inicio programable: Esta función controla las temporización automática de la función **ON** y **OFF** del horno. Configure un modo para que se encienda en una determinada hora del día y para que se apague cuando la cocción haya finalizado o para que se apague a la hora que usted determine. Puede utilizar esta función con cualquiera de los modos de cocción excepto con los modos de **parrilla, parrilla con convección y horneado a la piedra**.

CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para la opción de inicio programable:

- Los hornos se pueden configurar de manera independiente.
- No programe el inicio cuando sea necesario precalentar el horno para que los resultados de la cocción sean óptimos.
- Cuando utilice la **opción de inicio programable**, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de sacarlos del frigorífico.
- El reloj con la hora del día debe mostrar la hora correcta antes de programar una cocción programada.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para la opción de inicio programable - para comenzar a cocer más tarde y para que el horno se apague automáticamente cuando finalice:

- 1) Pulse el modo de cocción, excepto los modos **BROIL**, **CONVECTION BROIL** y **BAKE STONE**. En los hornos dobles, esto encenderá el horno superior. Para encender el horno inferior, en primer lugar, pulse el botón **UPPER/LOWER** para seleccionar el icono del horno inferior en la pantalla LCD. A continuación, pulse el modo que desee. Recuerde que hay algunos modos de cocción que no se pueden utilizar en el horno inferior. Cambie la temperatura predeterminada si es necesario.
- 2) Pulse **TIMED COOK**. Utilice las teclas numéricas para configurar el número de horas/minutos que quiere que el horno esté encendido. (**DURACIÓN DE LA COCCIÓN**). Por ejemplo: Marque 3:30 para que el horno permanezca encendido durante 3 1/2 horas.
- 3) Cuando se le solicite, utilice las teclas numéricas para configurar la hora del día en la que el horno debe apagarse (**HORA DE PARADA**). Por ejemplo: Marque 6:00 para indicar la hora del día en la que el horno se debe apagar.
- 4) Pulse **ENTER**. La pantalla aparece como si el horno estuviera encendido. Teniendo en cuenta el ejemplo anterior, el horno empezará a calentarse 3 1/2 horas antes de las seis, que serán las 2:30 en el reloj con la hora del día.
- 5) Cuando finalice el tiempo de cocción, sonará una campana. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 10 segundos.
- 6) El horno se apagará cuando se llegue al **TIEMPO DE PARADA**.
- 7) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 8) Pulse **OFF** para borrar la pantalla y detener la señal.



MODO DE DESHIDRATACIÓN

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, el modo de deshidratación sólo se puede utilizar en el horno superior.

Funcionamiento del modo de deshidratación:
Este modo permite desecar alimentos lentamente para que se conserven y para otros usos culinarios.

Para utilizar este modo, es necesario utilizar las rejillas de deshidratación de Wolf (que no se incluyen con el horno). Este modo resulta perfecto para secar frutas, verduras, hierbas y tiras de carne.

CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de deshidratación:

- No precaliente el horno cuando utilice el **modo de deshidratación**.
- Se pueden utilizar varias rejillas de manera simultánea.
- Algunos alimentos necesitan 14 ó 15 horas para que se deshidraten completamente.
- Consulte un libro de conservación de alimentos para conocer el tiempo y el modo de deshidratar distintos tipos de alimentos.

NOTA IMPORTANTE



Debe utilizar las rejillas de deshidratación de Wolf cuando utilice el modo de deshidratación.



MODO DE DESHIDRATACIÓN

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de deshidratación:

- 1) Coloque los alimentos en el horno en las rejillas de deshidratación.
- 2) Coloque el tope de puerta que se incluye en el paquete de accesorios en la posición correcta para que la puerta del horno se mantenga abierta. Consulte las instrucciones que se proporcionan con el kit de accesorios.
- 3) Pulse  **DEHYDRATION**
- 4) La temperatura predeterminada del horno es 55°C. Para cambiar la temperatura del horno, introduzca inmediatamente otra temperatura (de 45°C a 70°C) utilizando las teclas numéricas.
- 5) Deje los alimentos en el horno hasta que al tocarlos compruebe que están totalmente secos.
- 6) Para quitar los alimentos de las rejillas de manera sencilla, hágalo antes de que se enfrien completamente. Si los alimentos se han pegado mucho, vuelva a colocar las bandejas de deshidratación en el horno para que se calienten un poco y pueda limpiarlas fácilmente.
- 7) Pulse  **OFF** para apagar este modo.

ACCESORIO PARA DESHIDRATACIÓN

Podrá disponer de las rejillas de deshidratación a través de su distribuidor de Wolf. Con la rejilla de deshidratación que se proporciona como accesorio se incluyen instrucciones adicionales.

DEHY/OVEN-30 (804683)

PRECAUCIÓN

Los alimentos deben desecarse hasta que el agua se haya evaporado en un 60 por ciento o hasta que compruebe que están secos al tocarlos para que se puedan almacenar sin que haya peligro de que se enmohezcan, fermenten o críen bacterias. Si tiene alguna duda, deshidráteles el máximo tiempo especificado.



OPCIÓN DE **SENSOR DE TEMPERATURA**

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, la opción de sensor de temperatura sólo se puede utilizar en el horno superior.

Funcionamiento del sensor de temperatura: El sensor detecta si los alimentos están hechos o no midiendo la temperatura de los alimentos por dentro sin que sea necesario abrir la puerta. Es una manera cómoda y precisa de lograr que los alimentos queden en su punto, independientemente del tipo, corte o peso de los mismos. Gracias a esta función, ya no es necesario calcular el tiempo de cocción total según el peso de la pieza. Esta función se puede utilizar con todos los modos excepto con el modo de **parrilla y parrilla con convección**.

CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para la opción de sensor de temperatura

- Inserte el sensor en la parte más gruesa de la carne antes de introducirla en el horno.
- Para determinar el centro, sujete el sensor por fuera de la carne apuntando al centro del corte. Marque la longitud de inserción colocando los dedos sobre el sensor en la parte superior de la carne. Mueva el sensor hacia la parte más gruesa de la carne e introdúzcalo hasta que llegue hasta donde tiene colocados los dedos.
- El periodo de reposo hace referencia al periodo de tiempo de 10 a 15 minutos que la carne se deja reposar antes de cortarla. Esto ayuda a que los jugos se mantengan dentro en la carne.
- Si está cocinando carne de ave, inserte el sensor en la parte más gruesa del muslo.
- Utilice papel de aluminio para cubrir la carne durante el periodo de reposo para que se mantenga caliente antes de cortarla.
- Lave el sensor a mano; no lo sumerja en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.

NOTA IMPORTANTE: La precisión del sensor disminuye cuando se utiliza con temperaturas inferiores a 40°C. Los alimentos que se sacan directamente del frigorífico pueden mostrar una temperatura incorrecta hasta que alcanzan los 40°C.



OPCIÓN DE SENSOR DE TEMPERATURA

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Opción de sensor de temperatura para carnes:

- 1) Precaliente el horno con la temperatura que desee en el modo en que vaya a cocinar.
- 2) Coloque la carne en una rejilla en la bandeja para asar. Inserte el sensor en la parte más gruesa de la carne tal y como se ha descrito en la sección Consejos para cocinar con éxito en la página 61.
- 3) Cuando el horno indique que el periodo de precalentamiento ha finalizado, utilice un elemento aislante seco para levantar la carcasa del sensor. Inserte el conector del sensor en el receptáculo de la pared del horno hasta que se coloque en su lugar. Cierre la puerta del horno.
- 4) Pulse **TEMP PROBE**. Pulse las teclas numéricas para establecer la temperatura correcta para trincar la carne. Es recomendable dejar que la carne repose antes de trincarla.
- 5) Pulse **ENTER**. Si no ha pulsado **ENTER**, el horno iniciará automáticamente la opción de temperatura en 8 segundos. En la pantalla se muestra la temperatura del horno y la temperatura del sensor según va aumentando y cuenta hasta que la carne esté hecha.
- 6) Cuando la carne alcance la temperatura apta para trincar, sonarán dos campanadas a modo de indicación. Extraiga el sensor del receptáculo del horno. La campana continua sonando cada 10 segundos hasta que el sensor se desenchufe o hasta que pulse **CLEAR**.
- 7) Para finalizar esta función y apagar el horno, pulse **OFF**.

NOTA IMPORTANTE: Si el conector del sensor no está bien colocado en el receptáculo, escuchará un sonido y en la pantalla aparecerá el mensaje **PROBE SHORTED**. Consulte la sección Guía de localización y solución de problemas en la página 68.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Opción de sensor de temperatura para pan:

- 1) Precaliente el horno con la temperatura que desee en el modo de **horneado** o **horneado a la piedra**.
- 2) Coloque el pan en la piedra para hornear o en el horno en bandejas para pan.
- 3) Hornee 10 minutos a la temperatura que desee.
- 4) Inserte el sensor en la parte más gruesa del pan.
- 5) Levante la carcasa del sensor utilizando un elemento aislante seco. Deslice el conector del sensor en el receptáculo de la pared del horno hasta que se coloque en su lugar. Cierre la puerta del horno.
- 6) Pulse **TEMP PROBE**. Pulse las teclas numéricas para configurar la temperatura de horneado interna de 90°C a 100°C.
- 7) Pulse **ENTER**. En la pantalla se muestra la temperatura del horno y la temperatura del sensor según va aumentando y cuenta atrás hasta que el pan esté hecho.
- 8) Cuando se alcance la temperatura apta para cortar el pan, sonarán dos campanadas a modo de indicación. Extraiga el sensor del receptáculo del horno. La campana continua sonando cada 10 segundos hasta que el sensor se desenchufe o hasta que pulse **CLEAR**.
- 9) Para finalizar esta función y apagar el horno, pulse **OFF**. La temperatura del horno permanece encendida incluso cuando el sensor se ha desenchufado.

PRECAUCIÓN

El sensor y la carcasa del sensor pueden llegar a estar muy calientes. Cuando tenga que tocarlos, utilice un elemento aislante seco.



MODO SABBATH

Certificado Star-K

Funcionamiento del modo Sabbath: Este modo permite hornear y mantener la comida caliente a la vez que se siguen los preceptos religiosos de "no trabajar" en los días Sabbath. Este modo proporciona una fuente de calor que no cambia durante un periodo de tiempo largo ininterrumpido. Cuando el horno alcanza la temperatura que desee, ya no cambia. Utilice esta función sólo en los modos de **horneado** y de **asado**.

CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

- Los hornos se pueden configurar de manera independiente aunque ambos hornos deben configurarse en el **modo Sabbath**.
- El modo Sabbath se puede utilizar de manera simultánea en los dos hornos de un horno doble.
- En cada horno se pueden configurar las opciones de manera individual, por ejemplo, la temperatura y las luces.
- Las luces pueden permanecer encendidas o apagadas.
- Todos los tonos se apagan mientras este modo está en funcionamiento.
- Al abrir las puertas, los ciclos de calor no se interrumpen.
- Los hornos permanecerán encendidos de manera indefinida hasta que se apaguen de manera manual.
- En periodos vacacionales, la temperatura del horno se puede ajustar pero la pantalla no cambia. La temperatura del horno no cambia inmediatamente.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo Sabbath:

- Pulse **OVEN LIGHT** para encender las luces en uno o en ambos hornos (opcional).
- Pulse **BAKE** o **ROAST**. El horno está preconfigurado a 175°C. Para cambiar la temperatura del horno, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas.
- Pulse **ENTER**. Si lo prefiere, puede repetir los pasos anteriores con el otro horno.
- Pulse y mantenga pulsado el botón **ENTER** durante cinco segundos para configurar el modo Sabbath. En la pantalla aparece la palabra **SABBATH**.
- Pulse **OFF** para apagar esta función. Los hornos permanecen encendidos hasta que se cancele esta función.

Por ejemplo: Configurar el modo Sabbath en un horno doble con el horno superior en el **modo de asado** con una temperatura de 115°C y el horno inferior en el **modo de horneado** a 95°C.

- Para configurar el horno superior: Pulse **ROAST**. Pulse **2-4-0** utilizando las teclas numéricas. Pulse **ENTER**.
- Para configurar el horno inferior: Pulse el botón **UPPER/LOWER** para seleccionar el horno inferior. Pulse **BAKE**. Pulse **2-0-0** utilizando las teclas numéricas. Pulse **ENTER**.
- Pulse y mantenga pulsado el botón **ENTER** durante cinco segundos para configurar el modo Sabbath.
- Pulse **OFF** en el horno sencillo o doble para apagar esta función. Los hornos permanecen encendidos hasta que se cancele esta función.

Este electrodoméstico lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas e instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Modo Sabbath para cocción programada:

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Pulse **BAKE** o **ROAST** (temperatura predeterminada a 175°C).
- Cambie la temperatura predefinida si es necesario. Para cambiar la temperatura del horno, introduzca inmediatamente otra temperatura utilizando las teclas numéricas.
- Pulse **TIMED COOK**. Utilice las teclas numéricas para configurar el número de horas/minutos que quiere que el horno esté encendido.
- Pulse **STOP TIME**. Utilice las teclas numéricas para configurar la hora del día en la que desea que el horno se apague.
- Pulse **OVEN LIGHT** para encender o apagar la luz del horno.
- Pulse y mantenga pulsado **ENTER** durante 5 segundos. En la pantalla aparece la palabra **SABBATH**.
- Cuando los alimentos se hayan cocinado, retírelos del horno. *(El horno no puede reiniciarse hasta que finalice el modo Sabbath).*
- Una vez que haya finalizado el Sabbath o el periodo vacacional, pulse **OFF** para que finalice este modo.

NOTA IMPORTANTE: Si se produce un corte eléctrico, el horno no vuelve a la configuración del **modo Sabbath**.



MODO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Funcionamiento del modo de limpieza automática:

El horno se calienta gradualmente hasta alcanzar una temperatura predefinida. Durante este proceso, se quema la suciedad que han dejado los alimentos dejando un poco de ceniza blanca. Si lo configura junto con la opción de **inicio programable**, la limpieza del horno se puede programar para que se inicie y detenga mientras usted está durmiendo. Consulte la sección **Inicio programable** en la página 58.

Por su seguridad, la puerta se bloquea automáticamente mientras el horno se está limpiando y se desbloquea cuando la cavidad se ha enfriado completamente. Si detiene este modo una vez que se haya iniciado la **limpieza automática**, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura interior del horno esté por debajo de los 150°C. En este modo las luces del horno están siempre desactivadas.

NOTA IMPORTANTE: En un horno doble, el **modo de limpieza automática** no se puede aplicar en los dos hornos a la vez; mientras se aplica en uno de ellos, el otro no puede utilizarse para cocinar.

NOTA IMPORTANTE: Saque todas las rejillas del horno y las guías de las rejillas antes de utilizar el **modo de limpieza automática**. Éstas se decolorarán si se dejan en el horno durante este modo. Consulte la sección Rejillas del horno en la página 47.

Cuando limpie a mano una mancha, utilice solamente limpiadores no abrasivos o estropajos de plástico.

NOTA IMPORTANTE: No deje que alimentos con alto contenido en azúcares o ácidos, por ejemplo, zumo de frutas, leche y tomates, permanezcan en la superficie de esmalte de porcelana. Límpielos inmediatamente con un paño seco. Si no lo hace es posible que se forme una mancha permanente.

NOTA IMPORTANTE: No utilice nunca limpiadores para hornos. No es necesario utilizarlos con el **modo de limpieza automática**.

NOTA IMPORTANTE: Durante el primer ciclo de limpieza automática, es normal que aparezca un poco de humo y olor ya que se pueden terminar de quemar los aceites que han quedado en el periodo de arranque inicial.

NOTA IMPORTANTE: Es posible que escuche un sonido semejante al de un estallido o un crujido mientras el horno está en funcionamiento. Estos sonidos son normales y se producen debido a la expansión y contracción de las superficies metálicas durante el calentamiento y enfriamiento de los hornos. Cuando utilice la función de limpieza automática escuchará más sonidos de este tipo.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice limpiadores de horno comerciales ni materiales para proteger el revestimiento en ninguna parte del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

La junta del horno es muy importante para que el cierre sea hermético. No limpie a mano, ni frote, pinche o retire esta junta.

⚠ AVISO

Durante el modo de limpieza automática, las superficies exteriores pueden calentarse más de lo normal, por lo que los niños deben mantenerse alejados de las mismas.



MODO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA








CONSEJOS DE WOLF PARA COCINAR CON ÉXITO

Para el modo de limpieza automática:

- Antes de utilizar el **modo de limpieza automática**, extraiga las rejillas del horno y las guías de las rejillas. Éstas se decolorarán si se dejan en el horno durante este modo.
- Saque la bandeja para asar y cualquier otro utensilio almacenado dentro del horno.
- Limpie las salpicaduras de grasa o los restos de alimentos húmedos antes de iniciar este modo.
- Es normal que se produzca una pequeña llamarada, dependiendo de la cantidad y del tipo de suciedad.
- Puede utilizar este modo todas las veces que sea necesario. No espere hasta que se acumule la suciedad.
- Cuando el modo de limpieza automática haya finalizado y la cavidad del horno se haya enfriado, utilice una esponja o papel de cocina humedecido para limpiar la ceniza.
- Mientras que el horno está en funcionamiento, es posible que escuche un sonido similar al de un estallido o al de una "distorsión térmica". Estos sonidos son normales y se producen debido a la expansión y contracción que sufren las superficies metálicas al enfriarse y calentarse.

CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

Para el modo de limpieza automática:

- 1) Saque todas las rejillas del horno y las guías de las rejillas antes de utilizar el modo de limpieza automática.
- 2) Pulse  **SELF CLEAN**. En los hornos dobles, esta acción iniciará el modo de limpieza automática en el horno superior. Para limpiar el horno inferior, pulse el botón  **UPPER/LOWER** para que el icono del horno inferior aparezca seleccionado en la pantalla LCD. A continuación, pulse  **SELF CLEAN**. En el panel de control aparecerá automáticamente el siguiente mensaje:
REMOVE ALL RACKS AND RACK GUIDES.
PRESS ENTER. (EXTRAIGA TODAS LAS REJILLAS Y LAS GUÍAS DE LAS REJILLAS. PULSE ENTER).
- 3) Pulse  **ENTER** para iniciar la limpieza por un tiempo total de 4 horas — 3 horas de limpieza y 1 de enfriamiento.
- 4) El tiempo de limpieza se puede establecer con cualquier periodo de tiempo entre 2 1/2 y 4 horas. Pulse  **TIMED COOK** y, a continuación, introduzca un periodo de tiempo para realizar la limpieza. Para que los resultados sean óptimos, el tiempo de limpieza debe ser de 4 horas.
- 5) Introduzca la hora de parada que desea y pulse  **ENTER**. El horno se iniciará automáticamente y se detendrá según el periodo de limpieza y la hora de parada que haya establecido.
- 6) Pulse  **OFF** en el horno que desee para borrar la pantalla cuando la limpieza haya finalizado.

⚠ PRECAUCIÓN

No limpie nunca una superficie de porcelana templada o caliente con una esponja mojada. La superficie podría agrietarse o desconcharse (grietas pequeñas y muy finas).



CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

⚠ AVISO

Desconecte la alimentación eléctrica del horno antes de cambiar la bombilla.

NOTA IMPORTANTE: Deje que el horno se enfríe lo suficiente antes de cambiar la bombilla.

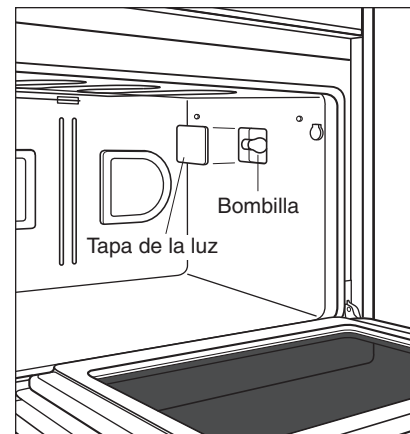
El horno utiliza una bombilla halógena de 20 vatios; pieza de repuesto #803816.

Para quitar la bombilla del horno, extraiga las guías de las rejilla tal y como se ha descrito en la página 47. Coloque una almohadilla caliente en la pared del horno. Si utiliza un destornillador de cabeza plana, apoye el destornillador contra la almohadilla caliente por debajo de la carcasa de la luz. Tenga cuidado de no rayar el interior de porcelana del horno. Gire el destornillador, apalanque suavemente el borde de la carcasa de la luz, tire de ella hacia arriba y retírela. Utilice un paño para tocar la bombilla y tire de ella para sacarla de su casquillo.

Para poner una bombilla de repuesto, evite el contacto directo con la bombilla de repuesto. Utilice papel de cocina para tocar la nueva bombilla y procure no tocarla con los dedos si están grasientos. Si no lo hace, la bombilla se fundirá la primera vez que la encienda. Inserte las púas de la bombilla en el casquillo hasta que se coloque perfectamente en su lugar. Coloque de nuevo la carcasa de la luz y las guías de las rejillas. Conecte la alimentación y ponga en hora el reloj con la hora del día.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado cuando cambie la bombilla. Las bombillas halógenas se calientan enseguida y calientan las piezas que están alrededor.



Cambio de la bombilla del horno



COMPONENTE	RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO
Exterior del horno, tirador y borde Acero inoxidable clásico	No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente. Limpieza exterior: Utilice un limpiador de acero inoxidable suave no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiriera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, séquelo con un paño de microfibra seco. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el metal.
Cavidad del horno puerta interior Esmalte de porcelana	No limpie nunca una superficie de porcelana templada o caliente con una esponja mojada; la superficie podría agrietarse o desconcharse (grietas pequeñas y muy finas). Mantenimiento general: Cuando el horno esté frío, limpie las manchas y las salpicaduras inmediatamente. No deje que alimentos con alto contenido en azúcar o ácido, por ejemplo, leche, tomates, col fermentada, zumos de frutas o relleno de pastel, permanezcan en la superficie de esmalte de porcelana. Si lo hace, es posible que estos alimentos creen una mancha mate permanente. Cuando limpie a mano una mancha, utilice solamente limpiadores no abrasivos o estropajos. Puede utilizar el modo de limpieza automática .
Ventana de la puerta Cristal templado	Cuando la ventana esté fría, utilice una cuchilla para raspar los alimentos pegados y aplique un limpiador multiusos en spray.
Carcasa de la luz del horno Cristal templado	Cuando el horno esté frío, siga las instrucciones de la página 66 para cambiar la bombilla del horno. Lávela con un limpiador que no sea demasiado abrasivo. Aclárela y, a continuación, séquela completamente. Coloque de nuevo la carcasa de la luz. Puede cambiar la bombilla existente por una bombilla halógena de 20 vatios (pieza #803816).
Rejilla y guías de la rejilla Acero niquelado	Antes de utilizar el modo de limpieza automática , extraiga las rejillas del horno y las guías de las rejillas. Éstas se decolorarán si se dejan en el horno durante este modo. Límpielas con estropajos de lana de acero y con agua caliente. Aclare y séquelas.
Junta del horno Fibra de vidrio/ hilo metálico de acero inoxidable	No limpie a mano, ni frote, pinche o quite la junta del horno; podría dañar el sellado hermético de la puerta.
Bandeja para asar Esmalte de porcelana con brillo	Superior: Mientras está aún un poco caliente, introdúzcala en el fregadero y tápela con paños de cocina. Eche agua muy caliente sobre los paños y deje que el vapor actúe y ablande los residuos de los alimentos quemados. Límpiela con detergente suave y agua caliente. Aclare y séquela. Inferior: Vierta la grasa en un envase desechable. Cuando esté fría, lávela con agua caliente y con detergente suave. Aclare y séquela.
Piedra para hornear Cerámica	Tenga cuidado al manejar la piedra de hornear. Si se cae podría romperse o desconcharse. No moje ni sumerja la piedra para hornear en agua y no utilice jabón ni detergente. Consulte las instrucciones de la sección mantenimiento de la piedra para hornear en la página 50.
Panel de mandos Acero inoxidable clásico / plástico de policarbonato	No utilice limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero, esponjillas ásperas ni papel de cocina. Es posible que los materiales se dañen. Utilice limpiacristales o limpiadores multiusos (sin aceite) con un paño suave o una esponja. Aplique el limpiador en un paño suave o en una esponja; no lo aplique directamente sobre el panel.

GUÍA DE **LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	POSIBLE PROBLEMA/SOLUCIÓN
El dorado exterior de los alimentos no es uniforme.	<p>La cazuela es demasiado grande para que el calor circule de manera óptima.</p> <p>La rejilla forrada de papel de aluminio atrapa el calor debajo.</p> <p>Hay demasiadas cazuelas o bandejas en una rejilla.</p>
La temperatura del horno es demasiado alta.	<p>Los alimentos cocinados en recipientes de cristal, cristal cerámico o los recipientes de metal oscuro mantienen mejor el calor que los recipientes con brillo.</p> <p>La bandeja para hornear es demasiado grande para la receta que se está cocinando.</p> <p>Cambie el nivel de la rejilla o el modo de cocción.</p> <p>La temperatura del horno es demasiado alta para el plato que está cocinando.</p>
El mensaje SENSOR CORTOCIRCUITADO parpadea al utilizar la opción de sensor.	<p>Realice el siguiente procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Apague el horno. ■ Inserte bien el sensor en el receptáculo hasta que se coloque completamente en su lugar. ■ Reinicie la temperatura del horno y la temperatura del sensor.
Sale demasiado humo al asar a la parrilla.	<p>Está utilizando una bandeja diferente a la bandeja para asar de dos piezas.</p> <p>Quite el exceso de grasa.</p> <p>Baje el nivel de la rejilla o reduzca el tiempo de asado.</p> <p>Baje la configuración del asado a 2 ó 3.</p>
El horno no está suficientemente caliente.	<p>El horno no se ha precalentado totalmente.</p> <p>La puerta se ha abierto con demasiada frecuencia o se ha dejado abierta durante mucho tiempo.</p> <p>Alimentos envueltos en papel de aluminio; compruebe el modo para seguir los consejos y obtener los mejores resultados.</p> <p>La cazuela o bandeja es demasiado pequeña para la cantidad de alimentos que hay en ella.</p>
Sale aire caliente a la cocina una vez que el horno se ha apagado.	<p>La salida de aire templado es una función normal del horno y es necesaria para mantener las temperaturas del horno y para enfriarlo. Se apaga automáticamente cuando el calor baja hasta alcanzar una temperatura segura.</p>
En el horno inferior no funciona el modo de convección.	<p>El horno inferior no está equipado con ventiladores de convección.</p> <p>Seleccione otro modo.</p>
La puerta del horno no se abre después de aplicar el modo de limpieza automática.	<p>El horno debe alcanzar una temperatura segura antes de que la puerta se desbloquee para que se pueda utilizar.</p>



INFORMACIÓN SOBRE EL **MANTENIMIENTO**

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del horno integrable. Esta información se encuentra disponible en la placa de datos del producto situada en la parte inferior del panel de mandos. Para conocer la ubicación de la placa de datos, consulte la ilustración correspondiente a su modelo en las páginas 41-42. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de instalación _____

Distribuidor de Sub-Zero y teléfono

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
www.sub-zero.eu.com

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar a un centro de mantenimiento autorizado de Wolf, consulte la Guía de localización y solución de problemas en la página 68. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no está desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc. Este documento junto con la información y las imágenes que en él se incluyen no pueden copiarse ni utilizarse, total ni parcialmente, sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc.

© Wolf Appliance, Inc. se reserva todos los derechos.



WOLF®



Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions **MISE EN GARDE** et **ATTENTION**, destinées à fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité de l'équipement Wolf.

⚠ MISE EN GARDE

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ ATTENTION

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, la mention **REMARQUE IMPORTANTE** met l'accent sur un renseignement particulièrement important.



MERCI

Votre achat d'un four encastrable Wolf Série E démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué votre four en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Bien entendu, vous êtes impatient de commencer à cuisiner ; mais tout d'abord, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent au four Wolf.

Nous nous réjouissons que vous ayez choisi un produit Wolf Appliance et vos suggestions ou commentaires éventuels sont les bienvenus. Pour nous en faire part, veuillez consulter www.wolfappliance.com.

⚠ MISE EN GARDE

NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et n'utilisez pas de papier aluminium ou autre matériau pour recouvrir les parois latérales. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages de la porcelaine et annulera la garantie.

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com



CE QU'IL FAUT FAIRE

- **REMARQUE IMPORTANTE :** Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouveau four.
- Assurez-vous que cet appareil est installé et entretenu de façon appropriée. Il doit être correctement installé et mis à la terre par un poseur qualifié.
- Demandez au poseur de vous montrer où se trouve le coffret à fusibles ou le coffret électrique dans votre maison. Apprenez à couper l'alimentation électrique au four.
- Utilisez votre four uniquement pour les tâches de cuisson domestiques, tel qu'indiqué dans ce guide.
- Nettoyez et entretenez toujours ce four de façon appropriée, conformément aux recommandations fournies dans ce guide.
- Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients du four. La vapeur dégagée par des poignées mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. Les poignées ne doivent donc pas toucher les résistances chauffantes chaudes. N'utilisez pas de serviette ou autre torchon encombrant.
- Ouvrez la porte du four avec précaution. Laissez l'air très chaud ou la vapeur s'échapper avant de regarder dans le four ou d'y accéder.
- Assurez-vous que l'entrée d'air frais du four (située au-dessus de la porte) et la ventilation aspirante (située au-dessous de la porte) ne sont jamais obstruées.
- Mettez les grilles en place lorsque le four est froid. Si vous devez changer une grille de place lorsque le four est déjà chaud, assurez-vous que vos gants isolants ne contactent aucune résistance chauffante chaude du four.
- Avant de lancer le mode Autonettoyage, retirez le lèche-frites, les grilles, les guides de grille et autres ustensiles du four.
- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide.
- Le ventilateur devrait fonctionner lorsque le mode Autonettoyage est activé. Si vous remarquez qu'il ne fonctionne pas, contactez une antenne de service agréée Wolf avant de réutiliser le mode Autonettoyage.



CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

⚠ MISE EN GARDE

NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et ne recouvrez jamais les parois latérales de papier aluminium ou autre matériau. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages de la porcelaine et annulera la garantie.

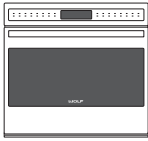
- **Ne placez aucun récipient sur la base de la cavité du four.**
- **Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du four**, sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à une antenne de service Wolf agréée.
- **Ne vous servez pas du four pour chauffer la pièce.**
- **Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance** à proximité du four en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur le four. Ne les laissez pas jouer avec le four.
- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Etouffez les flammes avec un couvercle, une plaque à pâtisserie ou un plateau lisse. Les feux de graisse peuvent être éteints avec une plaque à pâtisserie ou un extincteur multifonctionnel chimique ou à mousse.
- **Ne chauffez pas de contenants de nourriture fermés** car ils pourraient exploser et causer des blessures.
- **N'entrez pas de matières combustibles**, inflammables ou explosives à proximité du four ou des éléments de cuisine adjacents.

- **Vous ne devez utiliser les produits nettoyants pour four que l'on trouve dans le commerce** ou les revêtements de protection tels que les feuilles d'aluminium sur aucune partie du four.
- **N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustiques**, ou des détergents, pour nettoyer cet appareil ménager car ils pourraient l'endommager de façon permanente. N'utilisez pas de produits nettoyants en aérosol car ils pourraient s'enflammer ou rouiller les pièces métalliques.
- **Ne nettoyez pas le joint du four** ; en le frottant ou en le déplaçant, vous pourriez altérer l'étanchéité requise.
- **N'utilisez pas de vêtements amples ou qui pendent** lorsque vous utilisez le four.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.** Les éléments chauffants peuvent être chauds, même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures du four pourraient être suffisamment chaudes pour vous brûler. Pendant et après l'utilisation du four, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et veillez à ce que vos vêtements ou autres matériaux inflammables ne les contactent pas tant qu'ils n'ont pas refroidi. D'autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour vous brûler, notamment l'orifice de ventilation et la zone environnante ou même la porte et la vitre du four.

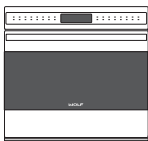
⚠ MISE EN GARDE

NE placez PAS d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants sur le four. Les enfants pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.

CARACTERISTIQUES DES FOURS
SERIE E SIMPLES



**Modèle ICB3030-2F/S
Avec cadre**



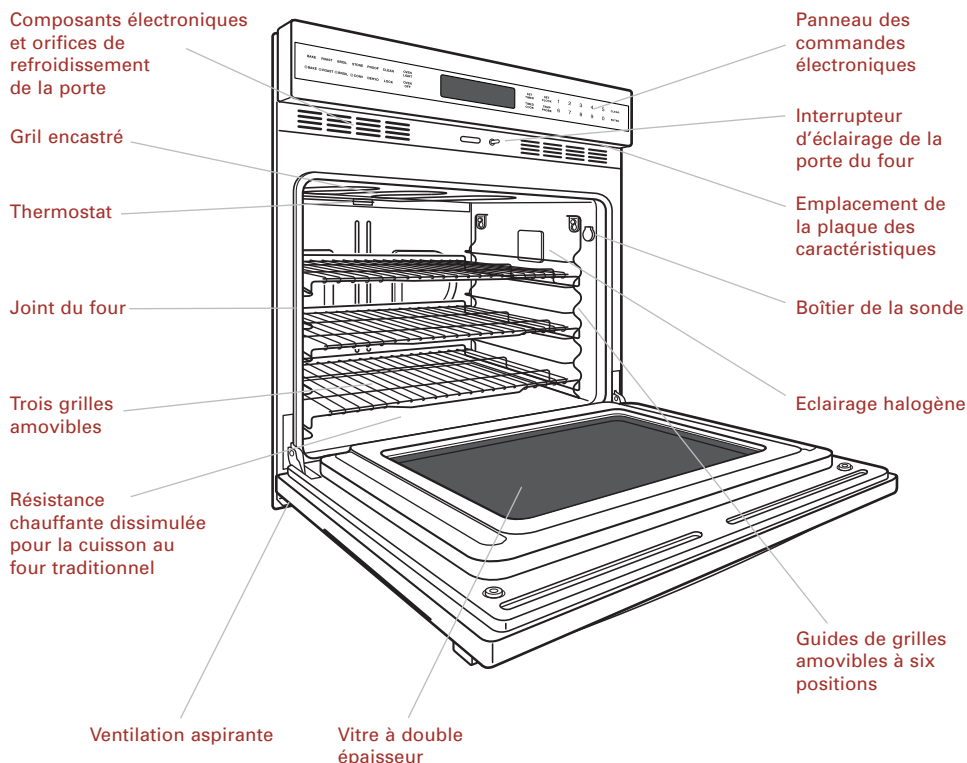
**Modèle ICB3030-2U/S
Sans cadre**

- Modèles de porte avec cadre et sans cadre disponibles
- Finition acier inoxydable Classique uniquement
- Système de commande logique de convection double
- Dix modes de cuisson — four traditionnel, rôtissoire, gril, four à convection, rôtissoire à convection, gril à convection, convection, four en briques (accessoire requis), levée de pâte et déshydratation (accessoire requis)
- Panneau des commandes à effleurement à affichage LCD
- Intérieur de four en porcelaine bleu de cobalt
- Trois grilles amovibles dont la grille inférieure qui s'extrait complètement et deux guides de grille à six niveaux également amovibles
- Grande vitre panoramique à double épaisseur
- Eclairage halogène intérieur double
- Résistance chauffante dissimulée pour la cuisson au four traditionnel et gril encastré
- Sonde de température avec boîtier
- Fonction Mise en marche différée, modes Autonettoyant et Sabbath (certifié par Star-K)
- Charnière de porte équilibrée qui assure une ouverture et une fermeture de porte sans effort



Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

FOUR ENCASTRABLE SIMPLE SERIE E
Modèles ICB3030-2F/S et ICB3030-2U/S (illustrés)



CARACTERISTIQUES DES FOURS DOUBLES SERIE E

- Modèles de porte avec cadre et sans cadre disponibles
- Finition acier inoxydable Classique uniquement
- Système de commande logique de convection double dans le four supérieur avec dix modes de cuisson — four traditionnel, rôtissoire, gril, four à convection, rôtissoire à convection, gril à convection, convection, four en briques (accessoire requis), levée de pâte et déshydratation (accessoire requis)
- Four inférieur sans système de convection, quatre modes de cuisson standard — four traditionnel, rôtissoire, gril et levée de pâte
- Intérieurs de four en porcelaine bleu de cobalt
- Trois grilles amovibles dont la grille inférieure qui s'extraît complètement et deux guides de grille à six positions également amovibles (par four)
- Grandes vitres panoramiques à double épaisseur
- Eclairage halogène intérieur double dans chaque four
- Résistance chauffante dissimulée pour la cuisson au four traditionnel et gril encastré dans chaque four
- Sonde de température avec boîtier dans le four supérieur
- Fonction Mise en marche différée, modes Autonettoyant et Sabbath (certifié par Star-K)
- Charnières de porte équilibrées qui assurent une ouverture et une fermeture des portes sans effort



Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.



Modèle ICBDO30-2F/S
Avec cadre



Modèle ICBDO30-2U/S
Sans cadre

FOUR ENCASTRABLE DOUBLE SERIE E

Modèles ICBDO30-2F/S et ICBDO30-2U/S (illustrés)

Composants électroniques et orifices de refroidissement de la porte

Gril encastré

Thermostat

Joint du four

Trois grilles amovibles par four

Résistance chauffante dissimulée pour la cuisson au four traditionnel

Ventilation aspirante

Panneau des commandes électroniques

Interrupteur d'éclairage de la porte du four

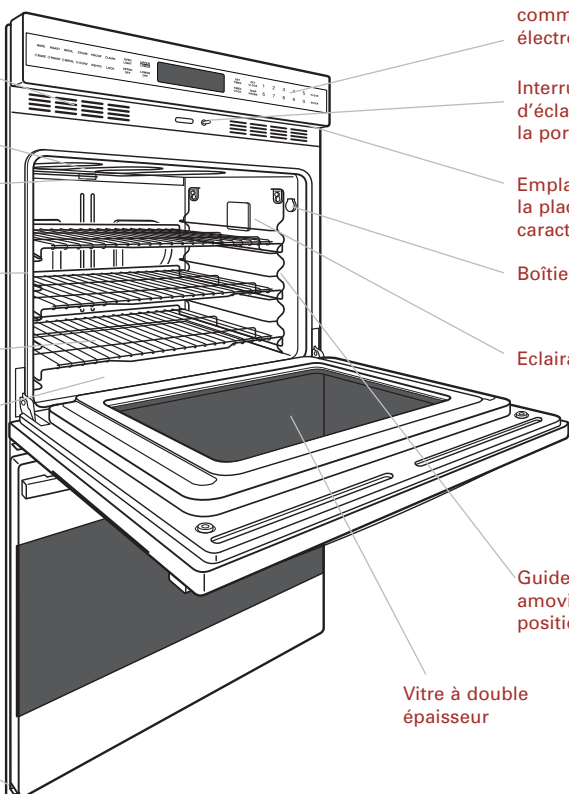
Emplacement de la plaque des caractéristiques

Boîtier de la sonde

Eclairage halogène

Guides de grilles amovibles à six positions par four

Vitre à double épaisseur


















CARACTERISTIQUES DES FOURS

⚠ MISE EN GARDE


NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et ne recouvrez jamais les parois latérales de papier aluminium ou autre matériau. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages de la porcelaine et annulera la garantie.

- **Nombreux modes de cuisson**, chacun ayant été conçu pour fournir les meilleurs résultats pour le type de cuisson spécifique. Votre four vous garantit le meilleur en matière de performance ; il a été mis au point pour répondre à vos propres goûts culinaires.
- **Les grands graphiques sont faciles à voir** et à lire sur le panneau des commandes.
- **Les réponses et les instructions électroniques indiquées sur le panneau des commandes** sont claires et concises.
- **La grande cavité** augmente la capacité utilisable du four pour les plats de cuisson volumineux et les grosses pièces de volaille.
- **L'emplacement la résistance chauffante pour la cuisson au four traditionnel, sous la base de la cavité du four**, facilite le nettoyage en cas de déversements.
- **La grille inférieure est complètement extractible**, ce qui vous permet d'accéder plus facilement et en toute sécurité aux denrées lorsque le four est chaud.

MODES DE CUISSON ET FONCTIONS

-  Fonction Durée – page 78
-  Mode Four traditionnel – page 81
-  Mode Four en briques – page 82 (accessoires de four en briques requis)
-  Mode Gril – page 84
-  Mode Rôtissoire – page 85
-  Mode Convection – page 86
-  Mode Four à convection – page 87
-  Mode Gril à convection – page 88
-  Mode Rôtissoire à convection – page 89
-  Mode Levée de pâte – page 90
- Fonction Mise en marche différée – page 91
-  Mode Déshydratation – page 92 (accessoire de déshydratation requis)
-  Fonction Sonde de température – page 94
- Mode Sabbath – page 96
-  Mode Autonettoyage – page 97

REMARQUE IMPORTANTE : Les modes de cuisson et les fonctions du four décrits dans les pages suivantes se rapportent au modèle de four simple. Avec un four double, les étapes à suivre sont les mêmes, sauf que les modes de cuisson ne peuvent être utilisés que dans le four supérieur.

REMARQUE IMPORTANTE : Avec les fours doubles, pour passer du four supérieur au four inférieur et vice versa, il suffit d'effleurer la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR**  du panneau des commandes. L'icône du four sélectionné s'allume alors dans l'afficheur LCD.



FONCTIONNEMENT DU FOUR

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez minutieusement votre four encastrable avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 100.

À l'invite, mettez le four sous tension en effleurant la touche **1** pour Anglais, **2** pour Allemand, **3** pour Français, **4** pour Espagnol ou **5** pour Italien.

Ensuite, mettez le four simple ou la cavité supérieure du four double en mode **ROTISSEOIR** en appuyant sur la touche et réglez-le à 260°C pour une heure. Dans le cas du four double, après que le four supérieur a terminé le cycle Rôtissoire à convection d'une heure, mettez le four inférieur en mode **ROTISSEOIR** en appuyant sur la touche et réglez-le à 260°C pour une heure. Reportez-vous aux pages 89 ou 85 pour consulter les instructions relatives au mode Rôtissoire à convection ou Rôtissoire, respectivement. Laissez le(s) four(s) refroidir progressivement avec la/les porte(s) fermée(s).

Ceci permet de brûler toute huile et graisse résiduelles utilisées pendant le processus de fabrication. Un peu de fumée et une légère odeur pourraient se dégager du four au cours de cette mise en route. Vous pouvez ouvrir la/les porte(s) lorsque le(s) four(s) a/ont bien refroidi.

Lors du premier autonettoyage du four, des substances brûleront et dégageront à nouveau de la fumée et une odeur.

SELECTION DU FOUR

Avec un four simple, pour lancer un mode de cuisson, il vous suffit d'effleurer la touche du mode souhaité sur le panneau des commandes. Avec les fours doubles, le fait d'effleurer la touche du mode souhaité met automatiquement en marche le four supérieur. Pour mettre en marche le four inférieur, effleurez d'abord la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR** pour sélectionner l'icône du four inférieur dans l'afficheur LCD. Ensuite, effleurez le mode souhaité pour mettre en marche le four inférieur.

CHANGEMENT DE LA TEMPERATURE DU FOUR

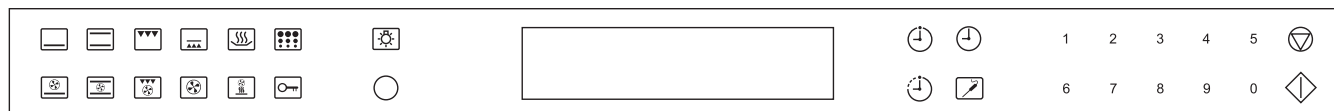
Vous pouvez changer en tout temps la température du four après avoir sélectionné le mode de cuisson.

- 1) Effleurez les touches numériques pour entrer la nouvelle température.
- 2) Effleurez **ENTRER** .

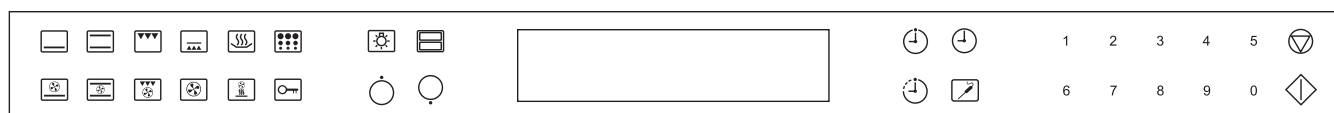
Ceci a pour effet de changer immédiatement la température du four. Si vous n'effleurez pas **ENTRER**, le four passe automatiquement à la nouvelle température en cinq secondes.

CHANGEMENT DE MODE RAPIDE

Le four a la capacité de changer rapidement de mode de cuisson. Il peut ainsi passer d'un mode à l'autre sans que vous ayez à éteindre et à rallumer le four. Si un mode est déjà activé, au lieu d'éteindre le four pour changer de mode de cuisson, il vous suffit d'effleurer la touche du mode de cuisson souhaité.



Panneau des commandes de four simple




Panneau des commandes de four double



FONCTIONNEMENT DU FOUR

PRECHAUFFAGE DU FOUR




REMARQUE IMPORTANTE : Pendant le préchauffage, la façon dont le four chauffe n'est pas adaptée à la cuisson.

La fonction de préchauffage est utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour la cuisson au gril et au gril à convection. Pour préserver les denrées, le préchauffage ne s'active plus dès que le four a atteint la température que vous avez définie. Si vous augmentez la température du four pendant la cuisson, le four nécessite beaucoup plus de temps pour atteindre la nouvelle température. Pour atteindre rapidement une nouvelle température, effleurez la touche **ARRET**  pour quitter le mode actuel. Effleurez ensuite la touche du mode de cuisson souhaité et entrez une nouvelle température de plus de 10°C au moins que la température actuelle.

HORLOGE - HEURE DU JOUR


Dès que votre four est installé, réglez l'horloge de 12 heures à l'heure du jour. Vous devrez peut-être la régler de nouveau après une coupure de courant prolongée. L'horloge apparaît sur le panneau des commandes à tous les modes de cuisson. Si la minuterie du four supérieur est réglée, l'horloge de l'heure du jour n'apparaît pas dans la fenêtre d'affichage du four supérieur.

REGLAGE DE L'HORLOGE









- 1) Effleurez **REGLER L'HORLOGE** .
- 2) Effleurez les touches numériques pour régler l'heure du jour. Une période d'inactivité de 10 secondes fait revenir le four à l'heure initiale.
- 3) Effleurez la touche **ENTRER**  et à l'invite, effleurez **1** pour matin ou **2** pour après-midi.
- 4) Effleurez de nouveau la touche **ENTRER**  pour mettre l'horloge en marche.

MINUTERIE DU FOUR

Chaque four est pourvu d'une minuterie qui fonctionne distinctement des commandes et l'une de l'autre. Une fois que vous avez réglé une durée en heure et en minutes, vous pouvez voir le compte à rebours dans la fenêtre d'affichage. Pendant la dernière minute, le compte à rebours s'effectue en secondes.

Le four émet un signal sonore pour vous rappeler que la durée est écoulée. Pour désactiver ce signal, effleurez la touche **EFFACER** . La durée maximum qui peut être définie est 9 heures 59 minutes.


REGLAGE DE LA MINUTERIE





- 1) Effleurez la touche **REGLER LA MINUTERIE** .
- 2) Effleurez les touches numériques pour régler les heures et les minutes.
- 3) Effleurez la touche **ENTRER**  ou **REGLER LA MINUTERIE**  pour lancer le compte à rebours. (Effleurez la touche **EFFACER**  en tout temps pour arrêter la minuterie et quitter ce mode.)
- 4) Effleurez la touche **REGLER LA MINUTERIE**  tandis que la minuterie est toujours active pour la réinitialiser et définir une nouvelle durée.
- 5) Pour effacer la minuterie : si le four est éteint, effleurez la touche **EFFACER** . Si le four est allumé, effleurez la touche **REGLER LA MINUTERIE** , puis **EFFACER** .

FONCTION DUREE

REGLAGE DES COMMANDES

- 1) Effleurez la touche du mode de cuisson, par exemple **FOUR TRADITIONNEL** . Au besoin, modifiez la température prédéfinie.




Pour les fours doubles, ceci aura pour effet de mettre en marche le four supérieur. Pour mettre en marche le four inférieur, effleurez tout d'abord la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR**  afin de sélectionner l'icône du four inférieur dans l'afficheur LCD. Ensuite, effleurez la touche du mode de cuisson souhaité.

- 2) Effleurez la touche **DUREE** . Utilisez les touches numériques pour définir le nombre d'heures/minutes pendant lesquelles le four doit rester en marche.
- 3) Effleurez la touche **ENTRER** . Le four commence à chauffer après cinq secondes. L'heure de fin de cuisson s'ajoutera automatiquement aux données affichées. Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, le four s'éteint.
- 4) Effleurez la touche **ARRET**  ou **EFFACER**  du four pour effacer les données affichées.



OPTIONS ENRICHIES

L'écran défile dans l'ordre suivant : Langue, Echelle des températures, Ecart de température, Horloge 12/24 heures, Luminosité du rétroéclairage, Tonalité de la sonnerie, Réglage du contraste.

- 1) Maintenez pendant 5 secondes votre doigt sur la touche REGLER L'HORLOGE  du panneau des commandes pour accéder aux écrans des options enrichies.
- 2) Effleurez la touche ENTRER  pour faire défiler les différents écrans d'option.
- 3) Lorsque vous avez sélectionné toutes les options, effleurez la touche EFFACER  pour revenir à l'affichage principal.

DÉFINITION DE LA LANGUE

- 1) A l'invite, effleurez **1** pour Anglais, **2** pour Allemand, **3** pour Français, **4** pour Espagnol ou **5** pour Italien.


REGLAGE DE L'ECHELLE DES TEMPERATURES

Vous pouvez faire passer l'échelle des températures du four des degrés Fahrenheit (°F) aux degrés Celsius (°C) et inversement.

- 1) A l'invite, effleurez **1** pour Fahrenheit (°F) ou **2** pour Celsius (°C).

ECART DE TEMPERATURE

L'écart de température permet de maintenir le centre de la cavité du four à la valeur définie. Les valeurs négatives généreront des températures de cavité plus basses tandis que les écarts positifs généreront des températures de cavité plus élevées.

- 1) A l'invite, entrez l'écart de température.
- 2) Sélectionnez l'écart négatif ou positif en effleurant la touche REGLER LA MINUTERIE . Les écarts de température maximum sont +/- 19°C.

HORLOGE 12/24 HEURES

- 1) A l'invite, effleurez **1** pour afficher l'horloge dans le format de 12 heures ou **2** pour l'afficher dans le format de 24 heures.

OPTIONS DE RETROECLAIRAGE

- 1) A l'invite, effleurez **1** si vous souhaitez une luminosité faible, **2** pour une luminosité moyenne ou **3** pour une luminosité vive.

OPTIONS DE SONNERIE

Vous avez le choix entre trois différentes tonalités de sonnerie du four.

- 1) A l'invite, effleurez **1** pour une tonalité basse fréquence, **2** pour une tonalité moyenne fréquence ou **3** pour une tonalité haute fréquence.

REGLAGE DU CONTRASTE

Vous pouvez régler le contraste pour assurer une lecture nette et précise de l'afficheur LCD.

- 1) A l'invite, effleurez les touches numériques **1** à **9** pour régler le contraste à votre goût.



GRILLES ET GUIDES DE GRILLE DU FOUR

GUIDES DE GRILLE DU FOUR

Pour insérer les guides de grille dans le four, repérez les vis sur les parois latérales du four. Placez les pattes de fixation des guides de grille sur les têtes de vis et faites-les glisser jusqu'à ce que les vis soient bien en place dans les pattes. Reportez-vous à la figure ci-après.

Pour retirer les guides de grille, tirez-les tout droit et dégagez-les de sorte que les pattes de fixation s'enlèvent des têtes de vis. Ensuite, retirez les guides de grille du four.

REMARQUE IMPORTANTE : Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four avant de lancer le **mode Autonettoyage**. Ils se décoloreront si vous les laissez dans le four alors que ce mode est activé.

GRILLES DU FOUR

Pour insérer une grille dans le four, placez le dispositif antibasculement de grille sous les rails de guides de grille latéraux. Poussez la grille vers l'arrière du four et soulevez-la pour dégager les butées de grille. Continuez de faire glisser la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée dans le four.

Pour enlever une grille du four, tirez la grille vers l'avant, soulevez-la et enlevez-la afin de dégager les butées de grille des rails de guides de grille latéraux. Reportez-vous à la figure ci-après.

La grille inférieure du four peut s'extraire complètement. Lorsque la grille se trouve dans la position 1 du guide de grille, faites-la glisser sur les guides de porte en acier inoxydable. Reportez-vous à la figure ci-après pour repérer les positions de guide de grille. La grille sera ainsi plus stable lorsque vous utiliserez un récipient lourd pour faire cuire de grosses pièces de viande ou de volaille. De plus, lorsque la grille est complètement extraite, il est plus facile d'accéder aux denrées chaudes.

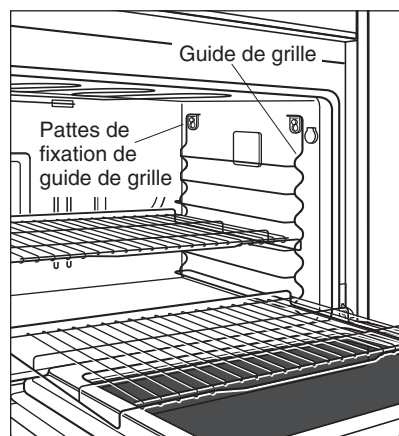
DISPOSITION DES GRILLES DANS LE FOUR

L'emplacement des grilles à l'intérieur du four est l'un des facteurs qui influent le plus sur les résultats de cuisson. La position de grille 1 est la plus basse, la position 6 est la plus haute.

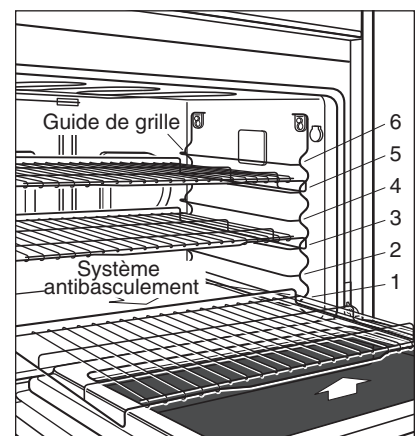
- Si vous utilisez une seule grille, placez-la au centre du four.
- Si vous utilisez une seule grille pour faire rôtir la viande, placez la grille à la position de guide de grille 1, 2 ou 3.
- Si vous utilisez deux ou trois grilles, placez-les de façon à ce qu'elles soient espacées d'au moins une position de grille.

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez des poignées sèches lorsque vous manipulez les grilles du four. Les grilles deviennent très chaudes lorsque le four est en marche et le demeurent après qu'il a été éteint.



Retrait des guides de grille



Positions des guides de grille et grille inférieure complètement extraite



MODE FOUR TRADITIONNEL

Description du mode Four traditionnel : L'élément de la résistance chauffante dissimulée pour la cuisson au four traditionnel et la résistance chauffante du gril chauffent l'air par cycles de façon à maintenir la température. Ce mode est celui qui convient le mieux à la cuisson sur une seule grille des denrées à cuire au four essentiellement. Utilisez toujours le **mode Four traditionnel** pour vos recettes de base. Vous pouvez utiliser la sonde de température avec ce mode.

CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Four traditionnel :

- Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez le **mode Four traditionnel**.
- Pendant le préchauffage, les ventilateurs à convection (s'il y a lieu) et les résistances chauffantes sont utilisés pour chauffer rapidement et uniformément le four.
- Utilisez une seule grille.
- Le bord du récipient doit se trouver à 25 mm minimum des parois du four.
- La taille, la forme et le fini de la batterie de cuisine influent sur la durée de cuisson au four traditionnel.
- La cuisson s'effectue un peu plus rapidement dans des récipients métalliques de couleur foncée que dans des récipients brillants.
- Les revêtements antiadhésifs foncés dorent davantage les aliments que les revêtements antiadhésifs de couleur claire.
- Eclairiez l'intérieur du four pour surveiller le roussissement des aliments par la vitre surdimensionnée. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent afin d'éviter les pertes de chaleur et de prolonger le délai de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et n'utilisez pas de papier aluminium ou autre matériau pour recouvrir les parois latérales. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages de la porcelaine et annulera la garantie.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Four traditionnel :

- 1) Effleurez la touche **FOUR TRADITIONNEL** . Dans le cas d'un four double, ceci a pour effet de mettre le four supérieur en marche. Pour mettre en marche le four inférieur, effleurez tout d'abord la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR** afin de sélectionner l'icône du four inférieur dans l'afficheur LCD. Ensuite, appuyez sur la touche **FOUR TRADITIONNEL** .
- 2) La température est prédéfinie à 175°C. Le four commence à chauffer après dix secondes. Pour changer la température par défaut de 175°C, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques.
- 3) Effleurez une fois la touche **EFFACER** pour effacer la température actuelle du four et deux fois pour faire revenir le four à l'affichage de l'heure.
- 4) Effleurez la touche **ENTRER** pour lancer immédiatement le mode de cuisson ; le four se met automatiquement en marche après 10 secondes si aucune action n'a été prise.
- 5) Enfournerez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 6) Si vous utilisez la sonde de température (four supérieur seulement), suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde de température** pages 94 – 95.
- 7) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 8) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 9) Effleurez la touche **ARRET** du four pour désactiver ce mode.



REMARQUE IMPORTANTE

La pierre Wolf est un accessoire requis pour utiliser le mode Four en briques.

MODE FOUR EN BRIQUES

Description du mode Four en briques : Vous devez utiliser une grille et une pierre spécialement conçues pour ce mode afin d'assurer la qualité de nourriture que l'on attend de ce type de cuisson. La chaleur intense requise pour la cuisson sur une pierre de céramique est fournie par toutes les résistances chauffantes qui créent un réel effet de « four en briques ». Dans la cavité du four, les deux ventilateurs du système de convection facilitent la circulation de l'air de façon à atteindre des températures uniformes. Vous pouvez utiliser la sonde de température avec ce mode.

Préparation du four : Retirez toutes les grilles du four. Faites glisser la grille de cuisson au four en briques à la position 1 du guide de grille et placez la pierre sur la grille, de sorte que le rebord soit en suspens devant le bord avant de la grille. Reportez-vous à la figure ci-après. Vous devez préchauffer le four pendant 35 minutes environ lorsque vous utilisez le **mode Four en briques**.

REMARQUE IMPORTANTE : Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la pierre. Elle s'ébrêchera ou se cassera si vous la faites tomber.

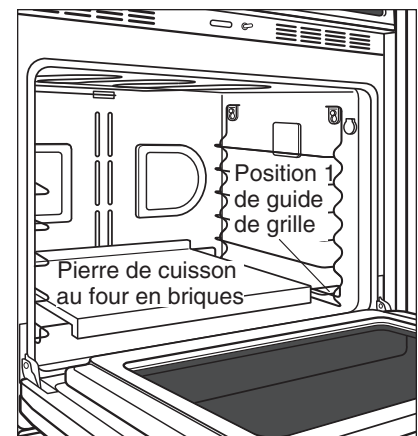
▲ MISE EN GARDE

Évitez de cuire des aliments trop gras sur la pierre de cuisson au four en briques. La céramique est un matériau poreux qui absorbera la graisse et décolorera la pierre. De plus, elle pourrait s'enflammer.

CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Four en briques :

- Lorsque vous utilisez le **mode Four en briques**, préchauffez toujours le four après avoir mis en place la grille du four et la pierre en céramique. Ce mode nécessite un préchauffage de 35 minutes environ pour atteindre la température définie. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four une heure avant d'enfourner les denrées.
- Pendant le préchauffage, les ventilateurs à convection et toutes les résistances chauffantes sont utilisés pour chauffer rapidement et uniformément le four.
- Utilisez uniquement la pierre Wolf en **mode Four en briques**.
- Utilisez uniquement une grille de four en briques par four.
- Généralement, les denrées cuisent directement sur la pierre. Pour éviter qu'elles adhèrent, appliquez une grande quantité de semoule de maïs ou de farine sur la base des denrées.
- Lorsque vous cuisez une rangée de pains ou de pizzas, prévoyez un délai de 5 minutes en fin de cuisson pour qu'ils reviennent à la température normale.
- La pierre et la grille de cuisson au four en briques doivent être retirées du four après la cuisson. Elles ne doivent être laissées dans le four dans aucun autre mode de cuisson.



Installation de la pierre pour la cuisson au four en briques



MODE FOUR EN BRIQUES

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Four en briques :

- 1) Effleurez la touche **BRIQUE** .
- 2) La température du four est prédéfinie à 205°C. Le four commence à chauffer après cinq secondes. Pour changer la température par défaut de 205°C, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques.
- 3) Effleurez la touche **ENTRER** pour lancer immédiatement le mode de cuisson ; si aucune action n'est prise, le four se met automatiquement en marche après 10 secondes.
- 4) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 5) Si vous utilisez la sonde de température, suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde de température** pages 94 – 95.
- 6) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 7) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 8) Effleurez la touche **ARRET** du four pour désactiver ce mode.

ACCESSOIRE DE CUISSON AU FOUR EN BRIQUES

Vous pouvez vous procurer la pierre pour la cuisson au four en briques chez votre revendeur Wolf. Des informations supplémentaires sont fournies sur cet accessoire dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

BAKESTONE30 (807143)

ENTRETIEN DE LA PIERRE

Enlevez l'excès de nourriture avec un grattoir. Brossez pour enlever les miettes. Laissez la pierre refroidir complètement avant de l'essuyer avec un chiffon mouillé. Sur une surface très chaude, les chiffons mouillés peuvent provoquer des brûlures. Ne faites pas tremper ou ne plongez pas la pierre dans l'eau et n'utilisez pas de savon ou de détergent. La pierre en céramique pourrait en absorber le goût et les transmettre à la nourriture.

Des taches peuvent persister sur la pierre. Toutefois, elle n'altéreront pas le goût des aliments que vous faites cuire au four.

Laissez refroidir la pierre complètement avant de la sortir du four.

REMARQUE IMPORTANTE : Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la pierre. Elle s'ébrêchera ou se cassera si vous la faites tomber.

⚠ MISE EN GARDE

Laissez la pierre refroidir complètement avant de l'essuyer avec un chiffon mouillé. Sur une surface très chaude, les chiffons mouillés peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

ACCESSOIRES

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès de votre revendeur Wolf.



MODE GRIL

Description du mode Gril : La résistance chauffante supérieure est destinée à produire une chaleur intense par rayonnement qui roussit un côté des denrées à la fois.

Généralement, les grillades doivent être retournées pour pouvoir roussir de l'autre côté et finir de cuire. La chaleur très élevée cuit rapidement et dore les aliments, ce qui leur donne une apparence extérieure savoureuse. Ce mode est celui qui convient le mieux aux morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur égale ou inférieure à 25 mm. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode.






CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Gril :

- Ne préchauffez pas le four lorsque vous utilisez le **mode Gril**.
- Grillez les aliments avec la porte du four fermée.
- Ce mode de cuisson est celui qui convient le mieux pour les morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur égale ou inférieure à 25 mm.
- Utilisez toujours le gril lèche-frites en deux parties fourni avec votre four ainsi que la grille supérieure à fente du gril lèche-frites. La graisse peut ainsi s'égoutter des aliments sans être exposée à la chaleur intense par rayonnement. De plus, les éclaboussures, la fumée et les risques d'incendie sont minimisés.
- Tournez la pièce à griller à mi-cuisson.
- Avant de commencer la grillade, enduisez la viande maigre ou le poisson d'huile d'arachide afin d'éviter toute adhérence.
- Si vous faites griller de la volaille, placez d'abord la pièce de sorte que le côté peau se trouve en bas.
- Commencez la cuisson tandis que la nourriture est froide, dès que vous la sortez du réfrigérateur.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Gril :

- 1) Enfournez la nourriture à la position de grille voulue. Fermez la porte.
- 2) Effleurez la touche **GRIL** . Dans le cas d'un four double, ceci a pour effet de mettre le four supérieur en marche. Pour mettre en marche le four inférieur, effleurez tout d'abord la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR**  afin de sélectionner l'icône du four inférieur dans l'afficheur LCD. Effleurez ensuite la touche **GRIL** .
- 3) La température du four est prédéfinie à **1**, soit 290°C (gril à température élevée). Le four commence à griller après cinq secondes. Pour modifier le réglage, effleurez immédiatement la touche numérique **2** pour griller à 230°C (gril à température moyenne) ou **3** pour griller à 175°C (gril à faible température).
- 4) Effleurez la touche **ENTRER**  pour lancer immédiatement le mode de cuisson ; si aucune action n'est prise, le four se met automatiquement en marche après 10 secondes.
- 5) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 6) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 7) Effleurez la touche **ARRET**  du four pour désactiver ce mode.

⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous tournez la nourriture ou vérifiez la cuisson, ouvrez la porte du four avec précaution. La fumée et la vapeur pourraient s'être accumulées. N'utilisez jamais de plats en verre ou en poterie résistant à la chaleur. Ils pourraient se briser en éclats.



MODE ROTISSOIRE

Description du mode Rôtissoire : Les résistances chauffantes de cuisson au four traditionnel et au grill chauffent l'air par cycles de façon à maintenir la température. Ce mode de cuisson est spécialement destiné à rôtir les morceaux de viande moins tendres qui devraient être couverts, notamment les morceaux de paleron, les jarrets d'agneau, le bœuf braisé et la viande pour les ragoûts. Vous pouvez utiliser la sonde de température avec ce mode.






CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Rôtissoire :

- Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez le **mode Rôtissoire**.
- Pendant le préchauffage, les ventilateurs à convection et les résistances chauffantes chauffent rapidement et uniformément le four.
- Vous pouvez utiliser des sacs pour rôtissoire.
- Lorsque vous faites rôtir une grosse pièce, par exemple une dinde, le plat ne doit pas couvrir toute la grille car il empêcherait la chaleur de circuler naturellement.
- Vous pouvez utiliser le **mode Rôtissoire** pour cuire des dindes farcies de plus de 6,8 kg. Cuisez toujours la farce à une température interne de 75°C.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Rôtissoire :

- 1) Effleurez la touche **ROTISSOIRE** . Dans le cas d'un four double, ceci a pour effet de mettre le four supérieur en marche. Pour mettre en marche le four inférieur, effleurez tout d'abord la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR**  afin de sélectionner l'icône du four inférieur dans l'afficheur LCD. Effleurez ensuite la touche **ROTISSOIRE** .
- 2) La température est prédéfinie à 175°C. Le four commence à chauffer après dix secondes. Pour changer la température par défaut de 175°C, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques.
- 3) Effleurez la touche **ENTRER**  pour lancer immédiatement le mode de cuisson ; si aucune action n'est prise, le four se met automatiquement en marche après 10 secondes.
- 4) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 5) Si vous utilisez la sonde de température, suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde de température** pages 94 – 95.
- 6) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 7) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 8) Effleurez la touche **ARRET**  du four pour désactiver ce mode.



MODE CONVECTION

REMARQUE IMPORTANTE : Avec les fours doubles, le mode Convection peut être utilisé uniquement dans le four supérieur.

Description du mode Convection : De l'arrière du four, les ventilateurs du système de convection double, chacun associé à une résistance chauffante, font circuler l'air chauffé dans toute la cavité du four. Dans ce mode, c'est le mouvement uniforme de l'air qui autorise la cuisson sur plusieurs hauteurs de grille. L'application de la chaleur modulée permet de maintenir la température et de dorer les denrées uniformément. Vous pouvez utiliser la sonde de température avec ce mode.




CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Convection :

- Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez le **mode Convection**.
- Utilisez des récipients peu profonds et non couverts pour cuire les denrées.
- Une plaque à pâtisserie de 356 mm x 406 mm représente la taille optimale. Le bord du récipient doit se trouver à 25 mm minimum des parois du four.
- Dans ce mode, réduisez de 4°C la température standard recommandée pour votre recette.
- Les récipients n'ont pas besoin d'être empilés lorsque vous utilisez plus d'une grille.
- Le temps de cuisson pourrait être moins long que prévu ; vérifiez la cuisson 5 à 10 minutes plus tôt.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Convection :

- 1) Effleurez la touche **CONVECTION** .
- 2) La température du four est prédéfinie à 165°C. Le four commence à chauffer après cinq secondes. Pour changer la température par défaut de 165°C, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques.
- 3) Effleurez la touche **ENTRER**  pour lancer immédiatement le mode de cuisson ; si aucune action n'est prise, le four se met automatiquement en marche après 10 secondes.
- 4) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 5) Si vous utilisez la sonde de température, suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde de température** pages 94 – 95.
- 6) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 7) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 8) Effleurez la touche **ARRET**  du four pour désactiver ce mode.



MODE FOUR A CONVECTION

REMARQUE IMPORTANTE : Dans le cas d'un four double, le mode Four à convection peut être utilisé uniquement dans le four supérieur.

Description du mode Four à convection : Dans ce mode, la chaleur est fournie par les deux résistances chauffantes du système à convection et par la résistance chauffante pour la cuisson au four située sous la base de la cavité du four. Les deux ventilateurs à convection font circuler cette chaleur dans la cavité du four. Grâce à la source de chaleur supplémentaire provenant du bas, ce mode est idéal pour la pâtisserie. Vous pouvez utiliser la sonde de température avec ce mode.




CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Four à convection :

- Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez le **mode Four à convection**.
- Dans ce mode, réduisez de 4°C la température standard recommandée pour votre recette.
- Vous pouvez placer plusieurs gâteaux sur la même grille afin d'éviter d'utiliser différentes grilles.
- Ce mode est idéal pour la cuisson sur une seule grille.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Four à convection :

- 1) Effleurez la touche **FOUR A CONVECTION** .
- 2) La température du four est prédéfinie à 190°C. Le four commence à chauffer après cinq secondes. Pour changer la température par défaut de 190°C, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques.
- 3) Effleurez la touche **ENTRER**  pour lancer immédiatement le mode de cuisson ; si aucune action n'est prise, le four se met automatiquement en marche après 10 secondes.
- 4) Enfournerez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 5) Si vous utilisez la sonde de température, suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde de température** pages 94 – 95.
- 6) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 7) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 8) Effleurez la touche **ARRET**  du four pour désactiver ce mode.



MODE GRIL A CONVECTION

REMARQUE IMPORTANTE : Dans le cas des fours doubles, le mode Gril à convection peut être utilisé uniquement dans le four supérieur.

Description du mode Gril à convection : La chaleur intense par rayonnement de la résistance chauffante supérieure dore et grille l'extérieur des aliments tandis que les deux ventilateurs à convection font circuler l'air chaud sur le pourtour. Ce mode raccourcit le temps de cuisson au gril des morceaux de viande, de poisson ou de volaille de grosse épaisseur. La chaleur du gril dore l'extérieur, tandis que l'intérieur demeure tendre et juteux sous l'action des ventilateurs à convection. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode.




CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Gril à convection :

- Ne préchauffez pas le four lorsque vous utilisez le **mode Gril à convection**.
- Utilisez le mode Gril à convection avec la porte du four fermée.
- Ce mode de cuisson est idéal pour les morceaux de viande, de poisson et de volaille de plus de 25 mm d'épaisseur.
- Utilisez toujours le gril lèche-frites en deux parties fourni avec votre four ainsi que la grille supérieure à fente du gril lèche-frites. La graisse peut ainsi s'égoutter des aliments sans être exposée à la chaleur intense par rayonnement. De plus, les éclaboussures, la fumée et les risques d'incendie sont minimisés.
- Tournez la pièce à griller à mi-cuisson.
- Avant de commencer la grillade, enduisez la viande maigre ou le poisson d'huile d'arachide afin d'éviter toute adhérence.
- Si vous faites griller de la volaille, placez d'abord la pièce de sorte que le côté peau se trouve en bas.
- Commencez la cuisson tandis que la nourriture est froide, dès que vous la sortez du réfrigérateur.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Gril à convection :

- 1) Enfournez la nourriture à la position de grille souhaitée. Fermez la porte.
- 2) Effleurez la touche **GRIL A CONVECTION** . La température du four est prédéfinie à **1**, soit à 290°C (gril à température élevée). Le four commence à griller après cinq secondes. Pour modifier le réglage, effleurez immédiatement la touche numérique **2** pour griller à une température moyenne (230°C) ou **3** pour griller à faible température (175°C).
- 3) Effleurez la touche **ENTRER**  pour lancer immédiatement le mode de cuisson ; si aucune action n'est prise, le four se met automatiquement en marche après 10 secondes.
- 4) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 5) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 6) Effleurez la touche **ARRET**  du four pour désactiver ce mode.

⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous tournez la nourriture ou vérifiez la cuisson, ouvrez la porte du four avec précaution. La fumée et la vapeur pourraient s'être accumulées. N'utilisez jamais de plats en verre ou en poterie résistant à la chaleur. Ils pourraient se briser en éclats.



MODE RÔTISSOIRE A CONVECTION

REMARQUE IMPORTANTE : Dans le cas d'un four double, le mode Rôtissoire à convection peut être utilisé uniquement dans le four supérieur.

Description du mode Rôtissoire à convection :
Dans ce mode, la chaleur des deux ventilateurs à convection, combinée à celle de la résistance chauffante du gril, intensifie la chaleur convective par rayonnement. Les aliments dorment doucement tout en demeurant juteux. Ce mode de cuisson est parfait pour rôtir les morceaux tendres de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Vous pouvez utiliser la sonde de température avec ce mode.

CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Rôtissoire à convection :

- Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez le **mode Rôtissoire à convection**.
- Utilisez des plats de cuisson peu profonds et non couverts sur une grille de rôtissoire.
- Dans ce mode, réduisez de 4°C la température standard recommandée pour votre recette.
- La partie inférieure du gril lèche-frites et la grille à viande constituent une excellente rôtissoire.
- Le temps de cuisson à la rôtissoire pourrait être moins long que prévu ; vérifiez la cuisson plus tôt.
- Choisissez des denrées qui doivent être rôties sans être couvertes.
- Commencez la cuisson tandis que la nourriture est froide, dès que vous la sortez du réfrigérateur.
- Vous pouvez utiliser le **mode Rôtissoire** pour faire cuire des dindes farcies de plus de 6,8 kg. Cuisez toujours la farce à une température interne de 75°C.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Rôtissoire à convection :

- 1) Effleurez la touche **RÔTISSOIRE A CONVECTION** . La température du four est prédéfinie à 165°C. Le four commence à chauffer après cinq secondes. Pour changer la température par défaut de 165°C, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques.
- 2) Effleurez la touche **ENTRER** pour lancer immédiatement le mode de cuisson ; si aucune action n'est prise, le four se met automatiquement en marche après 10 secondes.
- 3) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 4) Si vous utilisez la sonde de température, suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde de température** pages 94 – 95.
- 5) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 6) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 7) Effleurez la touche **ARRÊT** du four pour désactiver ce mode.



MODE LEVÉE DE PÂTE

REMARQUE IMPORTANTE : Avec les fours doubles, le mode Levée de pâte peut être utilisé uniquement dans le four supérieur.

Description du mode Levée de pâte : Le four utilise la chaleur combinée des résistances chauffantes du gril et du four traditionnel pour chauffer et répartir l'air équitablement afin de maintenir la température. Ce mode est idéal pour la levée de pâte, à pâtisserie ou à pain.




CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Levée de pâte :

- Nul besoin de préchauffer le four pour ce mode.
- Faites lever la pâte à pain jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, placez un plat peu profond contenant 0,2 – 0,7 L d'eau bouillante sur la position de grille 1 afin de maintenir l'humidité de l'air dans la cavité du four.
- En mode **Levée de pâte**, la température ne peut pas être définie au-dessus de 45°C. Si le four est trop chaud, vous devriez ouvrir la porte afin d'abaisser la température au-dessous de 50°C et d'éviter de détruire la levure.
- Le bord du récipient doit se trouver à 25 mm minimum des parois du four.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent afin d'éviter les pertes de chaleur et de prolonger le délai de cuisson.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Levée de pâte :

- 1) Enfournez la pâte dans un plat pouvant aller au four.
- 2) Effleurez la touche **LEVÉE DE PÂTE** .
- 3) La température du four est prédéfinie à 30°C. Effleurez la touche **ENTRER**  du panneau des commandes. Pour changer la température par défaut de 30°C, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques. La température maximum du **mode Levée de pâte** est de 45°C.
- 4) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 5) Sortez la pâte du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 6) Effleurez la touche **ARRÊT**  du four pour désactiver ce mode.

▲ MISE EN GARDE

NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et n'utilisez pas de papier aluminium ou autre matériau pour recouvrir les parois latérales. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages de la porcelaine et annulera la garantie.



FONCTION MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

Description de la fonction Mise en marche différée : Cette fonction commande le déclenchement automatique de la mise en **MARCHE** et de l'**ARRÊT** du four. Elle vous permet de lancer un mode de cuisson plus tard dans la journée et d'arrêter le four à la fin de la cuisson ou à une heure prédéfinie. Vous pouvez l'utiliser avec n'importe quel mode de cuisson sauf avec les modes **Gril**, **Gril à convection** et **Four en briques**.

CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mise en marche différée :

- Les fours peuvent être réglés distinctement.
- Ne différez pas la mise en marche lorsque le préchauffage est essentiel aux résultats de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la **fonction Mise en marche différée**, enfournez la nourriture tout de suite après l'avoir sortie du réfrigérateur.
- Avant de programmer une activité différée, assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte.

REGLAGE DES COMMANDES

Fonction Mise en marche différée – pour commencer la cuisson plus tard et arrêter le four lorsqu'elle est terminée :

- 1) Effleurez la touche du mode de cuisson voulu, sauf **GRIL** , **GRIL A CONVECTION** et **FOUR EN BRIQUES** . Dans le cas d'un four double, ceci a pour effet de mettre le four supérieur en marche. Pour mettre en marche le four inférieur, effleurez tout d'abord la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR** afin de sélectionner l'icône du four inférieur dans l'afficheur LCD. Ensuite, effleurez la touche du mode de cuisson souhaité. Notez que certains modes de cuisson ne sont pas disponibles dans le four inférieur. Au besoin, modifiez la température prédéfinie.
- 2) Effleurez la touche **DUREE** . Utilisez les touches numériques pour définir le nombre d'heures/minutes pendant lesquelles le four doit rester en marche. (**DUREE DE LA CUISSON**). Exemple : Entrez 3:30 si vous souhaitez que le four demeure en marche pendant 3 heures et demie.
- 3) A l'invite, utilisez les touches numériques pour définir l'heure à laquelle le four doit s'éteindre (**HEURE D'ARRÊT**). Exemple : entrez 6:00 pour éteindre le four à cette heure de la journée.
- 4) Effleurez la touche **ENTRER** . L'afficheur se présente comme si le four était en marche. Selon l'exemple ci-dessus, le four commencera à chauffer 3 heures et demie avant 6 h, soit à 2 h 30 à l'horloge indiquant l'heure du jour.
- 5) Le four émettra une sonnerie lorsque la durée de la cuisson sera écoulée. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 10 secondes.
- 6) Le four s'éteindra à l'**HEURE D'ARRÊT**.
- 7) Sortez la nourriture du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 8) Effleurez la touche **ARRÊT** du four pour effacer l'afficheur et désactiver le signal de la sonnerie.

MODE **DES**HYDRATATIONREMARQUE
IMPORTANTE

Le mode Déshydratation requiert l'utilisation de grilles spécifiques. Il s'agit d'accessoires que vous devez vous procurer auprès de votre revendeur Wolf.

REMARQUE IMPORTANTE : Dans le cas des fours doubles, le mode Déshydratation peut être utilisé uniquement dans le four supérieur.

Description du mode Déshydratation :

Cette fonction permet de sécher lentement la nourriture pour la conserver et l'incorporer dans certaines recettes.

Les grilles requises pour le mode Déshydratation sont des accessoires Wolf qui ne sont pas inclus avec le four. Ce mode convient pour sécher toute une variété de fruits, de légumes, d'herbes et de lanières de viande.

**CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR
LES MEILLEURS RESULTATS****Pour le mode Déshydratation :**



- Ne préchauffez pas le four lorsque vous utilisez le **mode Déshydratation**.
- Ce mode autorise l'utilisation de plusieurs grilles.
- Certains aliments nécessitent 14 à 15 heures pour se déshydrater complètement.
- Consultez un guide de conservation des denrées alimentaires pour vous renseigner sur les délais et le traitement spécifiques aux différentes denrées.



MODE DESHYDRATATION

REGLAGE DES COMMANDES

Pour le mode Déshydratation :

- 1) Enfourez les denrées sur les grilles de déshydratation.
- 2) Placez l'arrêt de porte fourni avec l'ensemble d'accessoires à la position qui permet de maintenir la porte du four ouverte.
Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit d'accessoires.
- 3) Effleurez la touche **DESHYDRATATION** .
- 4) La température du four est prédéfinie à 55°C.
Pour changer la température par défaut, entrez immédiatement une autre température (de 45°C à 70°C) à l'aide des touches numériques.
- 5) Laissez les denrées dans le four jusqu'à ce qu'elles soient complètement sèches au toucher.
- 6) Pour plus de facilité, retirez les denrées de sur les grilles avant qu'elles soient complètement refroidies. Si elles ont excessivement adhéré, replacez les plateaux de déshydratation dans le four et faites chauffer légèrement pour faciliter le retrait.
- 7) Effleurez la touche **ARRET**  du four pour désactiver ce mode.

ACCESSOIRE POUR LE MODE DESHYDRATATION

Vous pouvez vous procurer les grilles requises pour le mode Déshydratation auprès de votre revendeur Wolf. Des instructions supplémentaires sont fournies avec cet accessoire.

DEHY/OVEN-30 (804683)

⚠ MISE EN GARDE

Les denrées doivent sécher de façon à atteindre une teneur en eau inférieure à 0,60 ou à pouvoir être conservées en toute sécurité, sans risque de formation de levure ou de bactéries. En cas de doute, déshydratez pendant la durée maximum indiquée.



FONCTION **SONDE DE TEMPERATURE**

REMARQUE IMPORTANTE : Dans le cas d'un four double, la fonction Sonde de température peut être utilisée uniquement dans le four supérieur.

Description de la fonction Sonde de température :

La sonde évalue la cuisson en mesurant la température interne des denrées sans qu'il ne soit besoin d'ouvrir la porte. Il s'agit d'un moyen pratique et précis d'atteindre une cuisson parfaite, quel que soit le type, la coupe ou le poids des denrées. Grâce à cette fonction, il n'est plus nécessaire de calculer le temps de cuisson en fonction du poids. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson sauf avec les modes **Gril** et **Gril à convection**.

CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Pour la fonction Sonde de température :

- Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande avant d'enfourner celle-ci.
- Pour déterminer le centre, tenez la sonde à l'extérieur de la viande, en pointant vers le centre de la coupe. Marquez la longueur de l'insertion en plaçant vos doigts sur la sonde, sur le dessus de la viande. Déplacez la sonde vers la partie la plus épaisse de la viande et insérez-la jusqu'à l'emplacement de vos doigts.
- Le temps de repos se rapporte aux 10 à 15 minutes qui précèdent la découpe de la viande. Il permet à la viande de conserver ses jus.
- Dans le cas de la volaille, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse.
- Pendant le temps de repos, recouvrez la viande d'une feuille d'aluminium pour la maintenir chaude avant de la découper.
- Lavez la sonde à la main ; ne la faites pas tremper et ne la lavez pas au lave-vaisselle.

REMARQUE IMPORTANTE : L'exactitude de la sonde diminue avec des températures inférieures à 40°C. Les denrées qui viennent d'être sorties du réfrigérateur pourraient afficher une température inexacte tant qu'elles n'ont pas atteint 40°C.



FONCTION **SONDE DE TEMPERATURE**

REGLAGE DES COMMANDES

Pour utiliser la fonction Sonde de température avec les viandes :

- 1) Préchauffez le four à la température et au mode voulus.
- 2) Placez la viande sur une grille, dans la rôtissoire. Insérez la sonde de température dans la partie la plus épaisse de la viande, tel qu'indiqué dans la section Conseils pour obtenir les meilleurs résultats page 94.
- 3) Lorsque le four signale la fin du préchauffage, utilisez une poignée sèche pour soulever le couvercle de la sonde de température. Faites glisser le connecteur de la sonde dans le boîtier de sonde situé sur la paroi du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Fermez la porte du four.
- 4) Effleurez la touche **SONDE DE TEMP.** . Effleurez les touches numériques pour définir la température de découpe de la viande. Il est recommandé de laisser reposer la viande avant de la découper.
- 5) Effleurez la touche **ENTRER** . Si vous n'effleurez pas la touche **ENTRER** , le four exécute la fonction de température dans les 8 secondes. L'afficheur indique la température du four et montre le décompte de la température de la sonde qui augmente jusqu'à la température de cuisson.
- 6) Lorsque la température de découpe est atteinte, le four émet deux sonneries. Retirez la sonde de son boîtier. Le four continue à sonner toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous débranchiez la sonde ou que vous effleuriez la touche **EFFACER** .
- 7) Pour quitter cette fonction et éteindre le four, effleurez la touche **ARRET** du four.

REMARQUE IMPORTANTE : Si le connecteur de sonde n'est pas complètement inséré dans son boîtier, vous percevez un signal audio et les mots **PROBE SHORTED** apparaissent dans l'afficheur. Reportez-vous au Guide de dépannage des pannes page 101.

REGLAGE DES COMMANDES

Pour utiliser la fonction Sonde de température avec le pain :

- 1) Préchauffez le four à la température voulue en mode **Four traditionnel** ou **Four en briques**.
- 2) Placez le pain sur la pierre ou dans le four, dans un moule à pain.
- 3) Faites cuire le pain pendant 10 minutes à la température du four voulue.
- 4) Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du pain.
- 5) En utilisant un gant sec, soulevez le couvercle de la sonde. Faites glisser le connecteur de la sonde dans le boîtier de sonde situé sur la paroi du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Fermez la porte du four.
- 6) Effleurez la touche **SONDE DE TEMP.** . Effleurez les touches numériques pour définir la température de cuisson interne entre 90°C et 100°C.
- 7) Effleurez la touche **ENTRER** . L'afficheur indique la température du four et montre le décompte de la température de la sonde jusqu'à la température de cuisson définie.
- 8) Lorsque la température de découpe est atteinte, le four émet deux sonneries. Retirez la sonde de son boîtier. Le four continue à sonner toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous débranchiez la sonde ou que vous effleuriez la touche **EFFACER** .
- 9) Pour quitter cette fonction et éteindre le four, effleurez la touche **ARRET** du four. La température du four demeure la même lorsque la sonde est débranchée.

▲ MISE EN GARDE

La sonde et le couvercle de sonde deviennent très chauds. Manipulez-les avec un gant sec.

MODE SABBAT

Certification Star-K







Description du mode Sabbat : Ce mode permet de faire cuire la nourriture et de la garder au chaud tout en observant le repos les jours de Sabbat. Il fournit une source de chaleur identique pendant une période de temps prolongée ininterrompue. Une fois que le four atteint la température souhaitée, il la maintient. Utilisez le mode Sabbat uniquement avec les modes de cuisson **Four traditionnel** et **Rôtissoire**.

CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS








- Les fours peuvent être réglés indépendamment, même s'ils sont tous les deux en **mode Sabbat**.
- Le mode Sabbat peut être utilisé simultanément dans les deux fours d'un four double.
- Chaque four peut avoir ses options définies distinctement, par exemple la température et l'éclairage.
- L'éclairage demeure allumé ou éteint.
- Toutes les tonalités sont désactivées pendant l'utilisation du four.
- Les cycles de chauffage ne sont pas interrompus par l'ouverture des portes.
- Les fours demeurent en marche tant qu'ils ne sont pas arrêtés manuellement.
- Pendant les jours de fête, la température du four peut être réglée, mais l'afficheur demeure inchangé. La température du four ne changera pas immédiatement.

REGLAGE DES COMMANDES

Pour le mode Sabbat :







- 1) Effleurez la touche **ECLAIRAGE DU FOUR** , allumez l'éclairage dans un ou les deux fours (optionnel).
- 2) Effleurez la touche **FOUR TRADITIONNEL**  ou **ROTISSOIRE** . La température du four est prédéfinie à 175°C. Pour la changer, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques.
- 3) Effleurez la touche **ENTRER** . Vous pouvez répéter les étapes ci-dessus avec l'autre four.
- 4) Effleurez et maintenez votre doigt sur la touche **ENTRER**  pendant cinq secondes pour définir le mode Sabbat. **SABBATH** apparaît dans la fenêtre d'affichage.
- 5) Effleurez la touche **ARRET**  du four pour désactiver ce mode. Le(s) four(s) demeure(nt) en marche jusqu'à ce que ce mode soit annulé.

Exemple : Réglage du mode Sabbat dans un four double avec le four supérieur en **mode Rôtissoire** à une température de 115°C et le four inférieur en **mode Cuisson traditionnelle** à une température de 95°C.

- **Pour régler le four supérieur :** Effleurez la touche **ROTISSOIRE** . Entrez **2-4-0** à l'aide des touches numériques. Effleurez la touche **ENTRER** .
- **Pour régler le four inférieur :** Effleurez la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR**  pour sélectionner le four inférieur. Effleurez la touche **FOUR TRADITIONNEL** . Entrez **2-0-0** à l'aide des touches numériques. Effleurez la touche **ENTRER** .
- Effleurez et maintenez votre doigt sur la touche **ENTRER**  pendant cinq secondes pour entrer le mode Sabbat.
- Effleurez la touche **ARRET**  pour désactiver ce mode. Le(s) four(s) demeure(nt) en marche jusqu'à ce que ce mode soit annulé.

REGLAGE DES COMMANDES

Pour utiliser la fonction Durée en mode Sabbat :

- 1) Enfournerez les denrées.
- 2) Effleurez la touche **FOUR TRADITIONNEL**  ou la touche **ROTISSOIRE**  (température prédéfinie à 175°C).
- 3) Vous pouvez si vous le voulez modifier la température prédéfinie. Pour changer la température du four, entrez immédiatement une autre température à l'aide des touches numériques.
- 4) Effleurez la touche **DUREE** . Utilisez les touches numériques pour définir le nombre d'heures/minutes pendant lesquelles le four doit rester en marche.
- 5) Effleurez la touche **HEURE D'ARRET**. Utilisez les touches numériques pour définir l'heure à laquelle le four doit s'arrêter.
- 6) Effleurez la touche **ECLAIRAGE DU FOUR**  pour éteindre ou allumer, selon le cas.
- 7) Touchez et maintenez votre doigt sur la touche **ENTRER**  pendant cinq secondes. **SABBATH** apparaît dans la fenêtre d'affichage.
- 8) A la fin de la cuisson, sortez les denrées du four. *(Le four ne peut pas être réinitialisé tant que le mode Sabbat est activé.)*
- 9) A la fin de la période de Sabbat ou de l'absence prolongée, effleurez la touche du four **ARRET**  pour désactiver ce mode.

REMARQUE IMPORTANTE : Après une interruption de courant, le four ne revient pas au **mode Sabbat**.

Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.



MODE AUTONETTOYAGE

Description du mode Autonettoyage : Le four chauffe graduellement jusqu'à une température élevée et prédéfinie. Pendant ce processus, les taches de nourriture brûlent, laissant un résidu de cendre blanc. Réglé en combinaison avec la **fonction Mise en marche différée**, le nettoyage du four peut être programmé pour commencer et s'arrêter pendant que vous dormez. Reportez-vous à la section **Mise en marche différée** page 91.

Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement pendant le nettoyage et se déverrouille lorsque la cavité a complètement refroidi. Si vous devez arrêter le **mode Autonettoyage** avant la fin, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température de l'intérieur du four ait refroidi au-dessous de 150°C. L'éclairage du four est toujours désactivé dans ce mode.

REMARQUE IMPORTANTE : Avec un four double, un seul four peut être en **mode Autonettoyage** à la fois, et l'autre ne peut pas être utilisé pour la cuisson.

REMARQUE IMPORTANTE : Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four avant de lancer le **mode Autonettoyage**. Ils se décoloreront si vous les laissez dans le four alors que ce mode est activé. Reportez-vous à la section Grilles du four page 80.

Si vous enlevez une tache manuellement, utilisez uniquement des produits nettoyants abrasifs doux ou des grattoirs en plastique.

REMARQUE IMPORTANTE : Ne laissez pas les dépôts d'aliments à forte teneur de sucre ou très acides tels que les jus de fruits, le lait et les tomates sur la surface en émail vitrifié. Essuyez-les immédiatement avec une serviette sèche. Ils pourraient laisser une tache matte permanente.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez jamais de produit nettoyant pour four. Ils sont inutiles avec le **mode Autonettoyage**.

REMARQUE IMPORTANTE : Pendant le premier cycle d'autonettoyage, de la fumée et une odeur peuvent se dégager. Ce phénomène est normal ; il s'agit des huiles que la mise en route initiale n'a pas éliminées et qui finissent de brûler.

REMARQUE IMPORTANTE : Vous pourriez entendre des claquements ou des crépitations pendant le fonctionnement du/des four(s). Ces bruits sont normaux. Ils proviennent de l'extension et de la contraction des surfaces métalliques pendant le chauffage et le refroidissement du/des four(s). L'exécution d'un cycle d'autonettoyage du/des four(s) permettra de minimiser ces bruits.

⚠ MISE EN GARDE

Les produits nettoyants pour four que l'on trouve dans le commerce ou les revêtements de protection ne doivent être utilisés sur aucune partie du four.

⚠ MISE EN GARDE

Le joint du four est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne le nettoyez pas à la main, ne le frottez pas, ne le percez pas et ne le retirez pas.

⚠ ATTENTION

Pendant le mode Autonettoyage, les surfaces extérieures pourraient devenir plus chaudes que d'habitude. Vous devez donc tenir les enfants à l'écart.



MODE AUTONETTOYAGE








CONSEILS DE WOLF POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Mode Autonettoyage :

- Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four avant de lancer le mode **Autonettoyage**. Ils se décoloreront si vous les laissez dans le four alors que ce mode est activé.
- Enlevez le gril lèche-frites et tout autre ustensile se trouvant à l'intérieur du four.
- Avant de lancer ce mode, enlevez la nourriture encore humide ou la graisse résultant de déversements éventuels.
- Selon leur quantité et leur teneur, les saletés pourraient brièvement s'enflammer.
- Utilisez ce mode aussi souvent que possible. N'attendez pas que la saleté s'accumule.
- Lorsque ce mode est terminé et que la cavité du four a refroidi, utilisez une éponge humide ou de l'essuie-tout pour essuyer les dépôts de cendre éventuels.
- Vous pourriez entendre un bruit de claquement ou d'éclatement pendant le fonctionnement du four. Ces bruits sont normaux. Ils proviennent de l'extension et de la contraction des surfaces métalliques qui chauffent puis se refroidissent.

REGLAGE DES COMMANDES

Mode Autonettoyage :

- 1) Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four avant de lancer le mode Autonettoyage.
- 2) Effleurez la touche **AUTONETTOYAGE** . Dans le cas d'un four double, ceci a pour effet de lancer l'autonettoyage dans le four supérieur. Pour lancer l'autonettoyage dans le four inférieur, effleurez d'abord la touche **SUPERIEUR/INFERIEUR**  pour sélectionner l'icône du four inférieur dans l'afficheur LCD. Effleurez ensuite la touche **AUTONETTOYAGE** . Le panneau des commandes fait automatiquement défiler le message suivant : REMOVE ALL RACKS AND RACK GUIDES (RETIREZ TOUTES LES GRILLES ET LES GUIDES DE GRILLE) PRESS ENTER. (APPUYEZ SUR ENTRER)
- 3) Appuyez sur **ENTRER**  pour lancer le nettoyage par défaut d'une durée totale de 4 heures — 3 heures pour l'autonettoyage et 1 heure pour le refroidissement.
- 4) Vous pouvez régler la durée de l'autonettoyage à n'importe quelle durée entre 2 heures et demie et 4 heures. Effleurez la touche **DUREE** , puis entrez la durée du nettoyage. Pour obtenir les meilleurs résultats, la durée du nettoyage devrait être définie à 4 heures.
- 5) Entrez l'heure d'arrêt souhaitée et effleurez la touche **ENTRER** . Le four se mettra en marche et s'arrêtera automatiquement aux heures définies.
- 6) Effleurez la touche **ARRET**  du four pour effacer l'afficheur lorsque le nettoyage est terminé.

▲ MISE EN GARDE

N'essuyez jamais une surface en porcelaine tiède ou chaude avec une éponge humide, elle pourrait s'ébrécher ou se fendiller (fissures extrêmement fines).



REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

⚠ ATTENTION

Coupez l'alimentation électrique du four avant de remplacer l'ampoule.

⚠ MISE EN GARDE

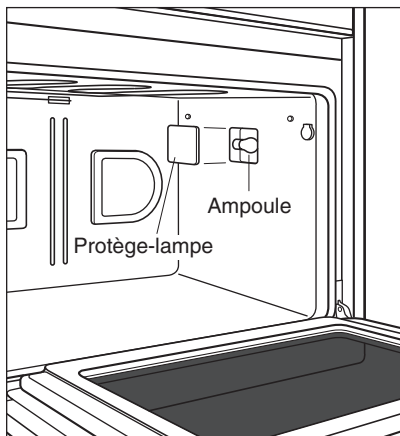
Manipulez les ampoules avec précaution. Les ampoules halogènes deviennent instantanément très chaudes et les pièces adjacentes pourraient retenir la chaleur.

REMARQUE IMPORTANTE : Laissez le four refroidir suffisamment avant de remplacer l'ampoule.

Le four utilise une ampoule halogène de 20 watts (numéro de pièce de rechange 803816).

Pour enlever l'ampoule du four, retirez les guides de grille, tel qu'indiqué page 80. Placez un tampon chaud contre la paroi du four. Pressez un tournevis à tête plate contre le tampon chaud et sous le bord du protège-lampe. Veillez à ne pas rayer l'intérieur en porcelaine du four. En vous servant du tournevis comme d'un levier, soulevez avec précaution le protège-lampe pour le dégager de la paroi du réfrigérateur et l'enlever. Utilisez de l'essuie-tout pour manipuler l'ampoule et la retirer de la douille.

Lorsque vous remplacez l'ampoule du four, évitez le contact direct avec l'ampoule de rechange. Tenez la nouvelle ampoule dans de l'essuie-tout pour ne pas la toucher directement si vos doigts sont gras. Sinon, elle se grillera dès la première utilisation. Insérez les broches de l'ampoule dans la douille jusqu'à ce qu'elles s'encliquettent en place. Remettez le protège-lampe en place ainsi que les guides de grille. Rétablissez l'alimentation électrique et réglez l'horloge.



Remplacement des ampoules

CONSIGNES D'ENTRETIEN

COMPOSANT

CONSIGNE D'ENTRETIEN

**Extérieur du four,
poignée et moulure**
Acier inoxydable
Classique

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils érafleraient la surface de façon permanente.

Nettoyage extérieur : Utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.

**Cavité et porte
intérieure du four**
Email vitrifié

N'essuyez jamais une surface en porcelaine tiède ou chaude avec une éponge mouillée au risque d'ébrécher ou de fendiller (fissures extrêmement fines) la surface.

Entretien régulier : Dès qu'ils ont refroidi, enlevez les éclaboussures et les déversements. Ne laissez pas les dépôts d'aliments à forte teneur de sucre ou très acides, tels que les jus de fruits, le lait, les tomates, la choucroute ou les garnitures pour tartes sur la surface en email vitrifié. Ils pourraient laisser une tache matte permanente. Si vous enlevez une tache manuellement, utilisez uniquement des produits non abrasifs ou des grattoirs.

Vous pouvez utiliser le **mode Autonettoyage**.

**Vitre de la porte
du four**
Verre trempé

Lorsque la vitre est froide, soulevez avec précaution les aliments qui ont cuit dans le four à l'aide d'une lame de rasoir et d'un nettoyant multi-surfaces.

**Protège-lampe
du four**
Verre trempé

Lorsque le four est froid, suivez les instructions page 99 pour retirer le protège-lampe. Lavez avec un produit nettoyant abrasif doux. Rincez et séchez complètement. Remplacez le protège-lampe du four. Pour remplacer l'ampoule existante, utilisez une ampoule halogène de four de 20 watts (numéro de pièce 803816).

**Grilles et guides
de grille**
Acier nickelé

Retirez les grilles et les guides de grille du four avant de lancer le **mode Autonettoyage**. Ils se décolorent si vous les laissez dans le four alors que ce mode est activé. Nettoyez-les avec un tampon savonneux en laine d'acier et de l'eau chaude. Rincez et séchez.

Joint du four
Filet en fibre de
verre/fil inox

Ne nettoyez pas à la main, ne frottez pas, ne percez pas et ne retirez pas le joint du four au risque d'altérer l'étanchéité de la porte.

Gril lèche-frites
Email vitrifié,
fini brillant

Dessus : Tant qu'il est encore tiède, placez-le dans l'évier et recouvrez le dessus de torchons à vaisselle. Versez de l'eau très chaude sur les torchons pour permettre à la vapeur de ramollir les résidus cuits. Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez.

Bas : Versez la graisse dans un contenant jetable. Lorsqu'il a refroidi, lavez-le à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez.

**Pierre pour la
cuisson au four
en briques**
Céramique

Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la pierre. Elle pourrait s'ébrécher ou se casser en tombant. Ne faites pas tremper ou ne plongez pas la pierre dans l'eau et n'utilisez pas de savon ou de détergent. Reportez-vous aux instructions de la section Entretien de la pierre page 83.

**Panneau des
commandes**
Acier inoxydable
Classique / Plastique
polycarbonate

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de torchons granuleux ou certains essuie-tout. Ils pourraient endommager le panneau.

Utilisez des produits nettoyants pour verre ou multi-usages (sans huile) et un chiffon doux ou une éponge. Appliquez le produit nettoyant de façon à assouplir le torchon ou l'éponge, et non pas directement sur le panneau.



PROBLEME	PROBLEME/SOLUTION POSSIBLE
L'extérieur des denrées ne dore pas uniformément.	<p>Le récipient est trop grand pour autoriser une bonne circulation de la chaleur.</p> <p>La grille est recouverte d'une feuille d'aluminium qui emprisonne la chaleur.</p> <p>Il y a trop de récipients sur la grille.</p>
La température du four est trop élevée.	<p>Les denrées qui cuisent dans des récipients en verre, en vitrocéramique ou en métal de couleur foncée conservent davantage la chaleur que dans des récipients brillants.</p> <p>Le moule est trop grand pour la recette.</p> <p>Changez la position de la grille ou le mode de cuisson.</p> <p>Le réglage de la température du four est trop élevé pour la recette.</p>
PROBE SHORTED clignote lorsque la sonde est utilisée.	<p>Suivez cette procédure :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effleurez la touche d'arrêt du four. ▪ Insérez complètement la sonde dans le boîtier de sonde jusqu'à ce qu'elle s'encliquette en place. ▪ Réglez de nouveau la température du four et celle de la sonde.
De la fumée se dégage en quantité excessive lors de l'utilisation du gril.	<p>Vous utilisez autre chose que le gril lèche-frites en deux parties.</p> <p>Enlevez l'excès de gras.</p> <p>Abaissez la grille ou le temps de cuisson.</p> <p>Abaissez le réglage du gril à 2 ou à 3.</p>
La température du four n'est pas assez élevée.	<p>Le four n'a pas complètement préchauffé.</p> <p>La porte du four a été ouverte trop souvent ou laissée ouverte trop longtemps.</p> <p>Les denrées sont enveloppées dans une feuille d'aluminium ; consultez les conseils qui donnent les meilleurs résultats pour ce mode de cuisson.</p> <p>Le récipient est trop petit pour la quantité de nourriture qu'il contient.</p>
De l'air chaud se dégage dans la cuisine après que le four a été éteint.	<p>L'évacuation d'air chaud est une fonction normale du four, nécessaire pour maintenir et abaisser les températures du four. Elle s'arrête automatiquement lorsque la chaleur diminue pour atteindre une température sans danger.</p>
Le four inférieur ne passe pas au mode Convection.	<p>Le four inférieur n'est pas équipé de ventilateur à convection.</p> <p>Choisissez un autre mode.</p>
La porte du four ne peut pas s'ouvrir après l'autonettoyage.	<p>Le four doit atteindre une température sans danger avant que la porte se déverrouille aux fins d'utilisation.</p>



SERVICE APRES-VENTE

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com

Lorsque vous demandez des renseignements, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours aux numéros de modèle et de série de votre four encastrable. Ces numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sous le panneau des commandes. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la figure de votre modèle particulier, pages 74 – 75. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Nom et numéro de téléphone du dépositaire Wolf

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter votre antenne de service agréée Wolf, reportez-vous au Guide de dépiage des pannes, page 101. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne de courant peut également provoquer une défaillance du fonctionnement.

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance, Inc., une filiale de Sub-Zero, Inc. Ce guide et les informations et images qu'il contient ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance, Inc., filiale de Sub-Zero Inc.

©Wolf Appliance, Inc. tous droits réservés.



WOLF®

Man mano che leggete le informazioni sull'uso e la manutenzione, prestate attenzione ai simboli di **ATTENZIONE** ed **AVVERTENZA**. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

▲ ATTENZIONE

Segnala una situazione con possibili lesioni minori o danni al prodotto qualora non ci si attenga a queste istruzioni.

▲ AVVERTENZA

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte, qualora non ci si attenga alle precauzioni.

Inoltre, queste informazioni potrebbero segnalare una **NOTA IMPORTANTE** che evidenzia informazioni particolarmente importanti.



GRAZIE

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

Il vostro acquisto di un forno built-in Wolf Serie E attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura per la cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito il vostro forno con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Sappiamo quanto siate ansiosi di iniziare a cucinare; ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare del tempo a leggere queste Informazioni per l'uso e la manutenzione. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione dei forni Wolf.

Appreziamo la vostra scelta di un elettrodomestico Wolf e accogliamo qualsiasi suggerimento o commento da parte vostra. Per comunicarci le vostre opinioni, vi preghiamo di visitare il sito www.wolfappliance.com.

⚠ ATTENZIONE

NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.



COSA FARE

- **NOTA IMPORTANTE:** leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.
- **Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo forno built-in** e ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- **Garantire procedure adeguate per l'installazione e la manutenzione.** Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico.
- **Chiedere agli addetti all'installazione dove si trova il fusibile o la scatola di derivazione.** Capire come e dove togliere alimentazione dal forno.
- **Usare il forno solo per operazioni di cottura** tipiche di un ambiente domestico, come spiegato in questo manuale.
- **Tenere sempre il forno pulito ed in buone condizioni operative,** come consigliato in questo manuale.
- **Usare sempre presine asciutte** per togliere le padelle dal forno. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Evitare che le presine tocchino i bruciatori molto caldi. Non usare uno strofinaccio o altro straccio di grosse dimensioni.
- **Prestare attenzione durante l'apertura della porta del forno.** Prima di guardare nel forno o di infilarvi le mani, attendere che l'aria calda o il vapore ne fuoriescano.
- **Accertarsi che la presa dell'aria di raffreddamento** (situata sopra la porta) e la ventola di scarico del forno (situata sotto la porta) non siano mai ostruite.
- **Posizionare le griglie del forno nella posizione desiderata,** a forno freddo. Qualora occorra riposizionare una griglia quando il forno è già caldo, accertarsi che le manopole utilizzate non tocchino gli elementi di riscaldamento del forno.
- **Prima di usare la modalità di auto-pulitura,** togliere la griglia e la vaschetta della graticola, le griglie del forno, le guide delle griglie del forno e tutti gli altri utensili.
- **Pulire solo quelle parti elencate in questo manuale.**
- **La ventola di raffreddamento dovrebbe essere in funzione durante la** modalità di auto-pulitura. Qualora si noti che la ventola di raffreddamento non è in funzione, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato Wolf prima di riutilizzare la modalità di auto-pulitura.



COSA **NON** FARE

⚠ ATTENZIONE

NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.

- **Non poggiare pentole e padelle sulla base del forno.**
- **Non riparare né sostituire alcuna parte del forno** a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento di questo elettrodomestico. Gli interventi di assistenza vanno richiesti ad un centro di assistenza autorizzato Wolf.
- **Non usare il forno per riscaldare una stanza.**
- **Con il forno in uso non lasciare bambini** soli in prossimità dello stesso. Non consentire a bambini di stare seduti o in piedi sul forno. Impedire a bambini di giocare con il forno.
- **Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.** Spegnerle le fiamme con un coperchio, una pirofila o un vassoio in metallo. Il grasso infiammato può essere estinto con bicarbonato o con un estintore multiuso chimico o a schiuma.
- **Non riscaldare contenitori di alimentari** chiusi che potrebbero esplodere e causare lesioni.
- **Non conservare materiali combustibili, infiammabili o esplosivi** in prossimità della friggitrice o di armadietti adiacenti.

- **Non usare detergenti per forni commerciali** o rivestimenti protettivi per forni, quali carta stagnola, su nessuna parte del forno.
- **Non usare detergenti abrasivi** su questo elettrodomestico, in quanto questi potrebbero causare danni. Non usare detergenti spray, che potrebbero essere infiammabili o causare corrosione delle parti metalliche.

- **Non pulire la guarnizione del forno,** poiché strofinandola o spostandola si rischia di compromettere la tenuta della porta del forno.

Utilizzando questo forno, indossare indumenti aderenti.

- **Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno.** Gli elementi riscaldanti potrebbero essere molto caldi anche se appaiono di colore scuro. Le parti interne del forno diventano talmente calde da causare ustioni. Durante e dopo l'uso, non toccare gli elementi riscaldanti ed evitare che indumenti o altro materiale infiammabile arrivino a contatto con questi o con le superfici interne del forno; attendere che il forno si sia raffreddato. Altre superfici dell'elettrodomestico potrebbero diventare talmente caldi da causare ustioni. Queste superfici includono la ventola del forno e la superficie adiacente la ventola. La porta e la finestra del forno potrebbe diventare talmente caldi da causare ustioni.

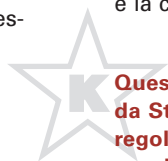
⚠ ATTENZIONE

Non lasciare sul forno oggetti che scaturiscono l'attenzione dei bambini, che potrebbero salire sull'elettrodomestico per prenderli, facendosi male.

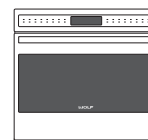


FUNZIONI DEI FORNI SINGOLI SERIE E

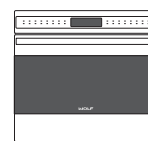
- Disponibili stili con porta con telaio e senza telaio
- Disponibile solo con finitura classica in acciaio inossidabile
- Sistema di controllo logico a doppia convezione
- Dieci modalità di cottura—dolci, arrosti, cottura a fiamma viva, dolci a convezione, arrosti a convezione, cottura a fiamma viva a convezione, dolci sulla pietra (richiede un accessorio), disidratazione (richiede un accessorio) e lievitazione
- Pannello di controllo tattile con lettura su display a cristalli liquidi
- Interno forno in porcellana blu cobalto
- Tre griglie rimovibili con griglia di fondo completamente estensibile e due guide per griglie rimovibili a sei altezze
- Vetro grande a doppio strato
- Doppia lampadina alogena interna
- Elementi per cottura dolci nascosti e graticola rientrante
- Sonda per la temperatura e contenitore
- Funzioni di accensione ritardata, auto-pulitura e giorno sabbatico (certificata da Star-K)
- Il cardine della porta bilanciato facilita l'apertura e la chiusura della porta



Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

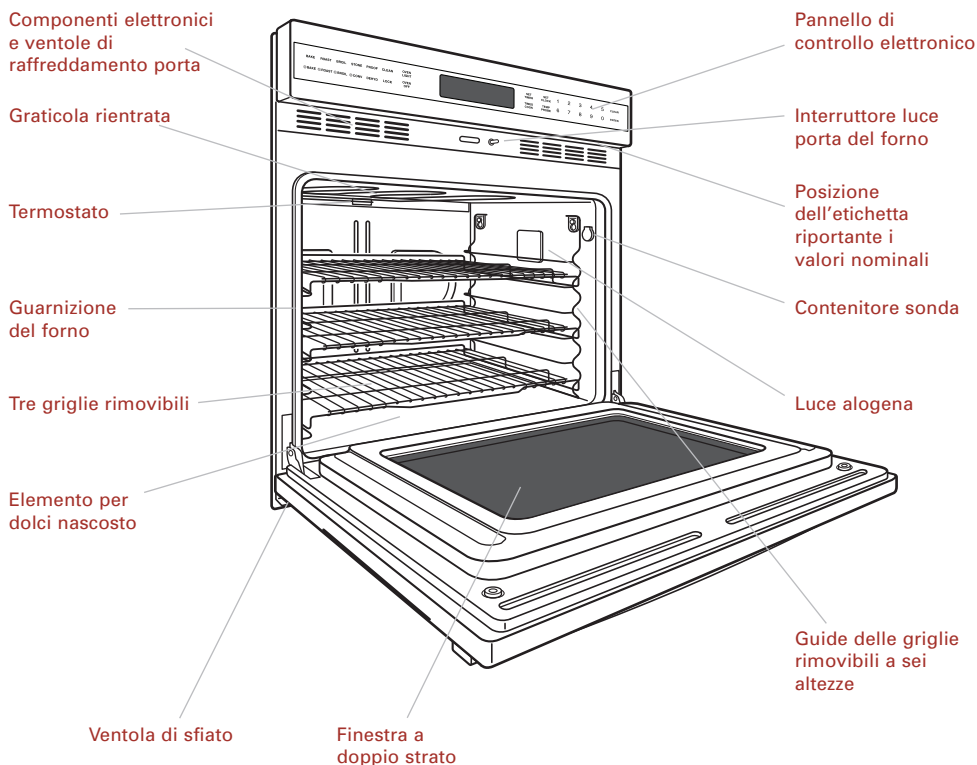


**Modello
ICBSO30-2F/S
Con telaio**



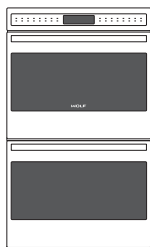
**Modello
ICBSO30-2U/S
Senza telaio**

FORNO SINGOLO BUILT-IN SERIE E Modelli ICBSO30-2F/S e ICBSO30-2U/S (in figura)

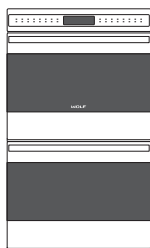




FUNZIONI DEI FORNI DOPPI SERIE E



Modello ICBD030-2F/S
Con telaio



Modello ICBD030-2U/S
Senza telaio

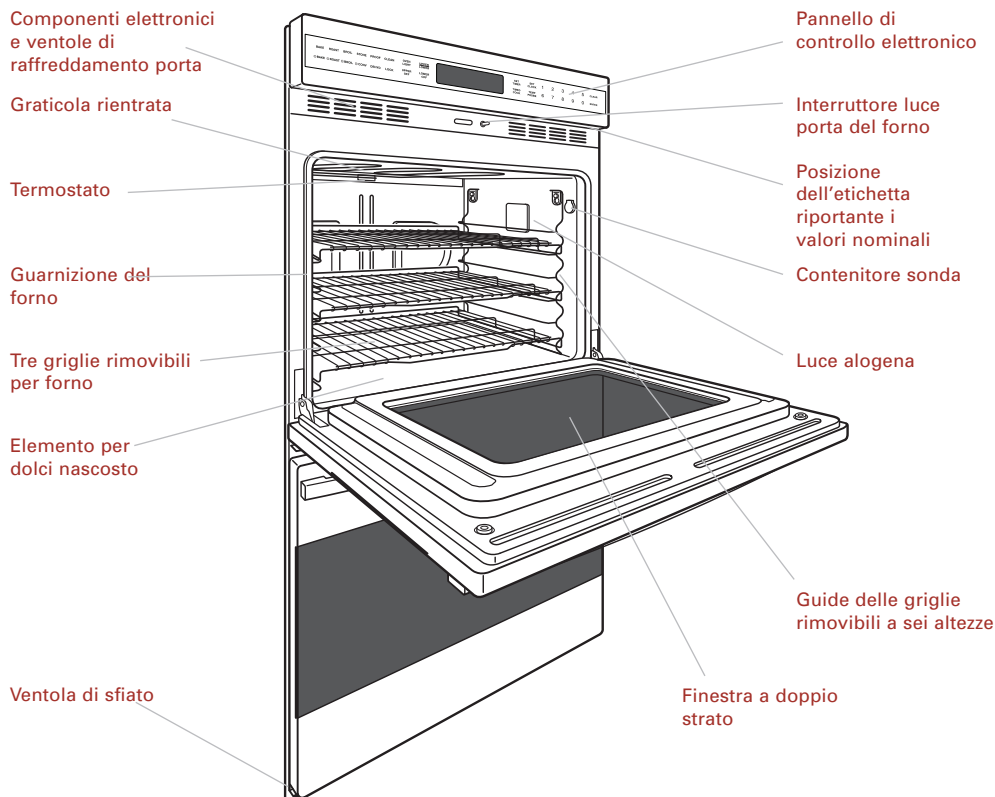
- Disponibili stili con porta con telaio e senza telaio
- Disponibile solo con finitura classica in acciaio inossidabile
- Dieci modalità di cottura—dolci, arrosti, cottura a fiamma viva, dolci a convezione, arrosti a convezione, cottura a fiamma viva a convezione, dolci sulla pietra (richiede un accessorio), disidratazione (richiede un accessorio) e lievitazione
- Il forno inferiore non a convezione dispone di quattro modalità di cottura standard —dolci, arrosti, cottura a fiamma viva e lievitazione
- Interno forno in porcellana blu cobalto
- Tre griglie rimovibili con griglia di fondo completamente estensibile e due guide per griglie rimovibili a sei altezze (per forno)
- Vetri grandi a doppio strato
- Doppia luce alogena interna in ciascun forno
- Elementi per cottura dolci nascosti e graticola rientrante in ciascun forno
- Sonda per temperatura e contenitore nel forno superiore
- Funzioni di accensione ritardata, auto-pulitura e giorno sabbatico (certificata da Star-K)
- I cardini della porta bilanciati facilitano l'apertura e la chiusura delle porte



Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

FORNO DOPPIO BUILT-IN SERIE E

Modelli ICBD030-2F/S e ICBD030-2U/S (in figura)


















FUNZIONI DEL FORNO

⚠ ATTENZIONE


NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.

- **Più modalità di cottura**, ciascuna concepita in modo specifico per garantire i massimi risultati con un tipo di cottura. Queste sono prestazioni ideali, messe a punto per le preferenze di cottura dei singoli utenti.
- **Grafica grande e facile da leggere** sul pannello di controllo.
- **Le risposte elettroniche e le istruzioni sul pannello di controllo** appaiono con parole chiare e concise.
- **La grossa cavità di cottura** aumenta lo spazio utilizzabile del forno per recipienti di grosse dimensioni.
- **L'elemento per la cottura dei dolci situato sotto la base del forno** facilita l'accesso a qualsiasi tipo di fuoriuscita.
- **La griglia inferiore può essere completamente estesa**, consentendo di prendere i cibi dal forno molto caldo con estrema facilità.

MODALITÀ DI COTTURA E FUNZIONI

-  Funzione del tempo di cottura – pagina 111
-  Modalità di cottura dolci – pagina 114
-  Modalità di cottura dolci su pietra – pagina 115 (occorre la pietra)
-  Modalità di cottura a fiamma viva – pagina 117
-  Modalità di cottura arrosti – pagina 118
-  Modalità di cottura a convezione – pagina 119
-  Modalità di cottura dolci a convezione – pagina 120
-  Modalità di cottura a fiamma viva a convezione – pagina 121
-  Modalità di cottura arrosti a convezione – pagina 122
-  Modalità di lievitazione – pagina 123
- Funzione di accensione ritardata – pagina 124
-  Modalità di disidratazione – pagina 125 (richiesto accesso di disidratazione)
-  Funzione di sonda per la temperatura – pagina 127
- Funzione di giorno sabbatico – pagina 129
-  Modalità di auto-pulitura – pagina 130

NOTA IMPORTANTE: le modalità di cottura e le funzioni riportate nelle pagine che seguono delineano il funzionamento per un forno singolo. Per un forno doppio, seguire le stesse procedure di un forno singolo, fatta eccezione delle modalità di cottura che possono essere usate solo nel forno superiore.

NOTA IMPORTANTE: per i forni doppi, per passare dal forno superiore a quello inferiore e viceversa, toccare il tasto  **UPPER/LOWER** sul pannello di controllo. L'icona del forno selezionato viene evidenziata sul display a cristalli liquidi.



FUNZIONAMENTO DEL FORNO

PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA

Prima di usare il forno built-in per la prima volta, pulirlo con cura con acqua molto calda e detergente neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 133.

Accendere il forno alla richiesta, impostare la lingua toccando il tasto **1** per inglese, **2** per tedesco, **3** per francese, **4** per spagnolo o **5** per italiano.

Impostare quindi il forno singolo o la cavità superiore del forno doppio su **CONVECTION ROAST** a 260 °C per un'ora. Per un forno doppio, attendere fin quando il forno superiore non ha finito la cottura arrosti a convezione per un'ora ed impostare quindi il forno inferiore su **ROAST** a 260 °C per un'ora. Consultare pagina 122 per le istruzioni sulla cottura di arrosti a convezione e pagina 118 per istruzioni sulla cottura di arrosti. Attendere che i forni si raffreddino lentamente con la porta chiusa.

Così facendo viene bruciato tutto l'olio ed il grasso residuo usato durante il processo di fabbricazione. durante il periodo di "rodaggio" iniziale si potrebbe notare un pi' di fumo e odore. Le porte dei forni possono essere aperte dopo che il forno si è raffreddato a sufficienza.

La prima volta che il forno passa attraverso la funzione di auto-pulitura, vi sarà altro olio bruciato, che crea fumo e odore.

SELEZIONE DEL FORNO

Per il forno singolo è possibile cominciare una modalità di cottura toccando la modalità desiderata sul pannello di controllo. Per i forni doppi, toccando la modalità desiderata si accende automaticamente il forno superiore. Per accendere il forno inferiore, toccare dapprima il tasto **UPPER/LOWER** di modo che sul display a cristalli liquidi compaia l'icona del forno inferiore. Toccare quindi la modalità desiderata per accendere il forno inferiore.

CAMBIAMENTO DELLA TEMPERATURA DEL FORNO

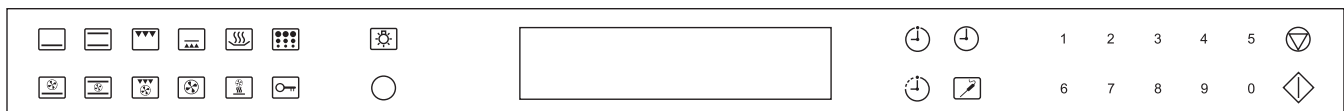
Una volta selezionata una modalità di cottura, la temperatura del forno può essere cambiata in qualsiasi momento.

- 1) Toccare i tasti numerici per digitare la nuova temperatura.
- 2) Toccare **ENTER**.

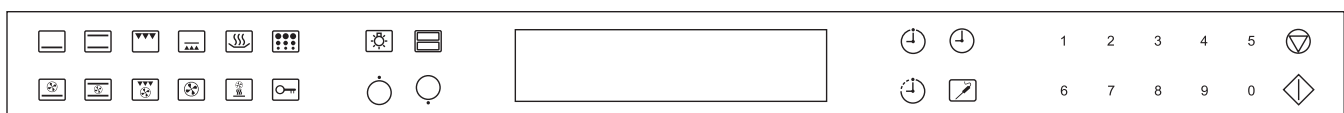
Questo cambia immediatamente la temperatura del forno. Se non si tocca il tasto **ENTER**, entro pochi secondi il forno passa automaticamente alla nuova temperatura del forno.

CAMBIO MODALITÀ RAPIDO

Il forno è in grado di cambiare modalità di cottura molto rapidamente. Questo è un metodo per cambiare modalità di cottura senza accendere e spegnere il forno. Se una modalità è già stata avviata, anziché spegnere il forno per cambiare modalità di cottura, basta toccare il tasto della modalità desiderata.



Pannello di controllo per forno singolo



Pannello di controllo per forno doppio



FUNZIONAMENTO DEL FORNO

PRE-RISCALDAMENTO DEL FORNO

NOTA IMPORTANTE: durante il pre-riscaldamento il forno si riscalda in modo inadeguato per la cottura.

La funzione di pre-riscaldamento del forno viene usata per tutte le modalità di cottura, ad eccezione della cottura a fiamma viva e della cottura a fiamma viva a convezione. Per non rovinare gli alimenti, il pre-riscaldamento non avviene una volta che il forno raggiunge la temperatura impostata. Con l'aumento della temperatura del forno durante la cottura il forno impiega molto tempo a raggiungere la nuova temperatura. Per raggiungere rapidamente la nuova temperatura, toccare **OFF** per uscire dalla modalità corrente. Toccare quindi la modalità di cottura desiderata e digitare una nuova temperatura di almeno 10 gradi superiore alla temperatura operativa precedente.

OROLOGIO

Subito dopo aver installato il forno, impostare l'orologio a 12 ore sull'ora del giorno corrente. Dopo un periodo di blackout prolungato, questa operazione potrebbe essere ripetuta. L'orologio è visibile sul pannello durante tutte le modalità. Se viene impostato il timer del forno superiore, l'orologio non sarà visibile sul display del forno superiore.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

- 1) Toccare **SET CLOCK**.
- 2) Toccare i tasti numerici per impostare l'ora corrente del giorno. Dopo un periodo di inattività di 10 secondi il forno torna all'ora originale.
- 3) Toccare **ENTER** ed alla richiesta, toccare **1** per AM o **2** per PM.
- 4) Toccare di nuovo **ENTER** per avviare l'orologio.

TIMER DEL FORNO

Ogni forno dispone di un timer che funziona indipendentemente dai comandi e l'uno dall'altro. Dopo aver impostato ore e minuti, il conto alla rovescia compare sul display. Il conteggio alla rovescia dei secondi appare solo per l'ultimo minuto.

Allo scadere del tempo, un segnale audio fa da promemoria. Per interrompere il segnale, toccare **CLEAR**. Il tempo massimo che può essere impostato è 9 ore e 59 minuti.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

- 1) Toccare **SET TIMER**.
- 2) Toccare i tasti numerici per impostare ore e minuti.
- 3) Toccare **ENTER** o **SET TIMER** per cominciare (per interrompere il timer e uscire, toccare **CLEAR** in qualsiasi momento).
- 4) Toccare **SET TIMER** con il timer corrente ancora attivo per riavviare e impostare una nuova ora.
- 5) Per azzerare il timer: se il forno è spento, toccare **CLEAR**. Se il forno è acceso, toccare **SET TIMER**, quindi **CLEAR**.

FUNZIONI DI COTTURA A TEMPO

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

- 1) Toccare la modalità di cottura, quale **BAKE**. Se necessario, cambiare la temperatura prestabilita.
Per i forni doppi, così facendo si accende il forno superiore. Per accendere il forno inferiore, toccare dapprima il tasto **UPPER/LOWER** di modo che sul display a cristalli liquidi compaia l'icona del forno inferiore. Toccare quindi la modalità desiderata.
- 2) Toccare **TIMED COOK**. Usare i tasti numerici per impostare il numero di ore/minuti per cui il forno resta acceso.
- 3) Toccare **ENTER**. Il forno comincia a riscaldarsi dopo cinque secondi. L'ora di interruzione viene automaticamente accesa sul display. Alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne.
- 4) Toccare **OFF** o **CLEAR** per azzerare il display.



OPZIONI ESTESE

Lo schermo scorre nell'ordine di lingua, scala di temperatura, regolazione temperatura, orologio a 12/24 ore, retroilluminazione, segnali acustici e regolazione del contrasto.

- 1) Toccare e tenere premuto **SET CLOCK** sul pannello di controllo per 5 secondi per passare alle schermate delle opzioni estese.
- 2) Toccare **ENTER** per scorrere attraverso le varie schermate delle opzioni.
- 3) Dopo aver selezionato tutte le opzioni, toccare **CLEAR** per tornare al display principale.

IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

- 1) Alla richiesta, toccare **1** per inglese, **2** per tedesco, **3** per francese, **4** per spagnolo o **5** per italiano.

IMPOSTAZIONE DELLA SCALA DI TEMPERATURA

Il forno può passare dalla temperatura in gradi Fahrenheit (°F) a gradi centigradi (°C) o viceversa.

- 1) Alla richiesta, toccare **1** per Fahrenheit (°F) o **2** per centigradi (°C).

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

La funzione di regolazione della temperatura viene usata per tenere il centro della cavità del forno ad un punto stabilito. Temperature della cavità più fredde portano a valori negativi, mentre temperatura più calde portano a risultati di regolazione positivi.

- 1) Alla richiesta, digitare la regolazione della temperatura.
- 2) Selezionare la regolazione negativa o positiva toccando il tasto **SET TIMER**. Le regolazione massime per il forno sono +/- 19 °C.

OROLOGIO A 12/24 ORE

- 1) Alla richiesta, toccare **1** per l'orologio a 12 ore o **2** per l'orologio a 24 ore.

OPZIONI PER LA RETROILLUMINAZIONE

- 1) Alla richiesta, toccare **1** per meno luminosità, **2** per luminosità media o **3** per luminosità alta.

OPZIONI PER I SEGNALI ACUSTICI

Per ciascun segnale acustico vi sono tre frequenze diverse.

- 1) Alla richiesta, toccare **1** per la frequenza bassa, **2** per la frequenza media o **3** per la frequenza alta.

REGOLAZIONE DEL CONTRASTO

Per garantire una lettura nitida del display a cristalli liquidi, è possibile regolare il contrasto.

- 1) Alla richiesta, toccare da **1** a **9** sul tastierino numerico per regolare l'impostazione del contrasto sulle preferenze personali.



GRIGLIE DEL FORNO E GUIDE DELLE GRIGLIE

GUIDE DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Per inserire le guide delle griglie nel forno, individuare le viti nelle pareti laterali del forno. Posizionare le linguette di montaggio delle guide delle griglie sopra la testa delle viti e farle scorrere verso il basso fin quando le viti non risultano assestate nelle linguette. Vedere l'illustrazione che segue.

Per togliere le guide delle griglie, estrarle sollevandole e facendole scorrere in fuori di modo che le linguette di montaggio fuoriescano dalla testa delle viti. Togliere le guide delle griglie dal forno.

NOTA IMPORTANTE: prima di usare la modalità di **auto-pulitura**, togliere le griglie e le guide delle griglie del forno. In caso contrario, durante la pulitura perderebbero il colore.

GRIGLIE DEL FORNO

Per inserire una griglia nel forno, inserire il blocco antiribaltamento della griglia sotto le guide laterali. Spingere la griglia verso il retro del forno e sollevarla per superare i punti di arresto. Continuare a far scorrere la guida fin quando non è completamente inserita nel forno.

Per togliere una griglia dal forno, tirarla in avanti a sollevarla estraendola, superando i punti di arresto dalle guide laterali. Vedere l'illustrazione che segue.

La griglia del forno inferiore si estende completamente. Con la guida della griglia nella posizione 1, farla scorrere sulle guide della porta in acciaio inossidabile. Consultare l'illustrazione per la posizione delle guide delle griglie. Questo aggiunge stabilità alla griglia se si utilizza una padella pesante per grosse quantità di carne e pollame. Con la griglia completamente estesa è più facile prendere i cibi bollenti.

DISPOSIZIONE DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Uno dei fattori che incidono sui risultati di cottura ottimale è la posizione delle griglie nel forno. La posizione 1 è la più vicina al fondo, mentre la posizione 6 è la più vicina alla sommità.

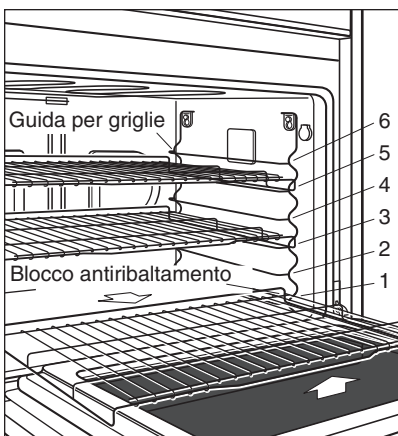
- Se si fa uso di una sola griglia, posizionarla al centro del forno.
- Se si fa uso di una griglia per arrostiti carni, posizionarla sulla posizione 1, 2 o 3.
- Se si fa uso di due o tre griglie, lasciare almeno una posizione di distanza.

⚠ ATTENZIONE

Al momento di toccare le griglie del forno, usare presine asciutte. Le griglie si riscaldano molto con il forno acceso e trattengono calore anche dopo averlo spento.



Rimozione delle guide delle griglie del forno



Posizioni delle guide delle griglie del forno e griglia di fondo completamente estensibile



MODALITÀ DI COTTURA DOLCI

Funzionamento: entrambi gli elementi nascosti di cottura dolci e cottura a fiamma viva vengono usati per riscaldare l'aria e quindi si accendono/spengono per mantenere costante la temperatura. Questa modalità è ideale per la cottura a griglia singola, principalmente per cibi al forno. Usare sempre la **modalità di cottura dolci** per ricette standard. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.

SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di cottura dolci:








- Pre-riscaldare sempre per la **modalità di cottura dolci**.
- Durante il pre-riscaldamento si fa uso di ventole (se di pertinenza) ed elementi a convezione per riscaldare il forno in modo rapido e uniforme.
- Usare solo una griglia.
- Lasciare almeno 25 mm tra il bordo del tegame e le pareti del forno.
- Dimensioni, forma e finitura della batteria da cucina incidono sui tempi di cottura.
- Gli alimenti cotti in padelle di metallo scuro cuociono a volte più rapidamente rispetto a quelle lucide.
- I rivestimenti di padelle antiaderenti scuri rosolano meglio di rivestimenti antiaderenti chiari.
- Per controllare la rosolatura accendere la lampadina interna del forno e guardare attraverso il finestrino. Evitare di aprire la porta troppo di frequente per impedire la fuoriuscita di calore e tempi di cottura prolungati.

⚠ ATTENZIONE

NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la modalità di cottura dolci:

- 1) Toccare  **ENTER**. Per i forni doppi, così facendo si accende il forno superiore. Per accendere il forno inferiore, toccare dapprima il tasto  **UPPER/LOWER** di modo che sul display a cristalli liquidi compaia l'icona del forno inferiore. Toccare quindi  **BAKE**.
- 2) La temperatura del forno viene preimpostata su 175 °C. Il forno comincia a riscaldarsi dopo 10 secondi. Per cambiare la temperatura del forno da quella predefinita di 175 °C, digitare subito un'altra temperatura usando i tasti numerici.
- 3) Toccare  **CLEAR** una volta per azzerare l'impostazione della temperatura del forno; toccare  **CLEAR** due volte per riportare il forno al display dell'ora del giorno.
- 4) Toccare  **ENTER** per cominciare subito la modalità di cottura, altrimenti, in caso di mancata azione, il forno avvia automaticamente la modalità in 10 secondi.
- 5) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 6) Se viene usata una sonda della temperatura (solo forno superiore), attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 127-128.
- 7) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 8) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 9) Toccare il tasto  **OFF** per uscire da questa modalità.



MODALITÀ DI COTTURA DOLCI SU PIETRA

Informazioni sulla modalità di cottura dolci su pietra: una griglia speciale ed una pietra per dolci vengono usati per questa modalità per garantire la qualità degli alimenti che ci si aspetta da questo tipo specifico di cottura. Per garantire un ambiente forno molto caldo necessario per la cottura di dolci su una pietra in ceramica, il calore da tutti gli elementi crea l'effetto "forno a legna" perfetto. Entrambe le ventole a convezione favoriscono la circolazione dell'aria in tutta la cavità del forno, per ottenere temperature omogenee. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.

Preparazione del forno: togliere tutte le griglie dal forno. Far scorrere la griglia della pietra per dolci nella posizione 1 e poggiare la pietra per dolci sulla griglia, con il bordo sporgente dal bordo della griglia. Vedere l'illustrazione che segue. Se si fa uso della **modalità di cottura dolci su pietra**, pre-riscaldare il forno per 35 minuti circa.

NOTA IMPORTANTE: maneggiare la pietra per dolci con estrema attenzione. Cadendo, questa potrebbe scalfirsi o rompersi.

⚠ ATTENZIONE

Evitare di cuocere sulla pietra alimenti con un alto contenuto di grasso. Il materiale poroso in ceramica assorbe i grassi discolorando la pietra. Questo potrebbe rovinare la pietra.

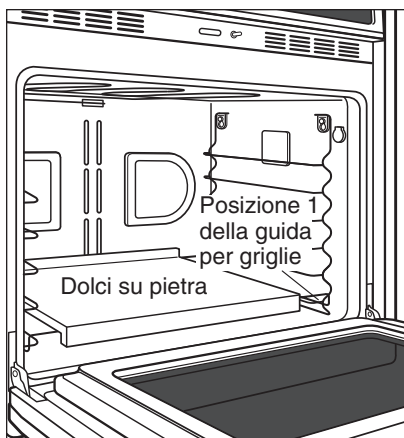
SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di cottura dolci su pietra:

- Pre-riscaldare sempre per la **modalità di cottura dolci su pietra** dopo aver posizionato la griglia del forno e la pietra in ceramica. Attendere 35 minuti circa per fare in modo che questa funzione raggiunga la temperatura del forno. Per ottenere i risultati migliori, pre-riscaldare il forno un'ora prima di farne uso per cucinare.
- Durante il pre-riscaldamento si fa uso di ventole e di tutti gli elementi a convezione per riscaldare il forno in modo rapido e uniforme.
- Nella **modalità di cottura dolci su pietra** usare solo la pietra Wolf.
- Usare solo una griglia per pietra per forno.
- Solitamente gli alimenti vengono cotti direttamente sulla pietra. Per impedire che si attacchino, accertarsi che vi sia molta farina al fondo degli alimenti.
- Se occorre preparare diversi pezzi di pane o pizza di seguito, attendere cinque minuti tra una cottura e l'altra per consentire alla pietra di tornare alla temperatura giusta.
- Dopo la cottura accertarsi di non lasciare la pietra per dolci e la griglia nel forno durante qualsiasi altra modalità di cottura.

**NOTA
IMPORTANTE:**

per utilizzare la modalità di cottura dolci su pietra occorre disporre della pietra Wolf.



Installazione della pietra per dolci



MODALITÀ DI COTTURA DOLCI SU PIETRA

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

Per la modalità di cottura dolci su pietra:

- 1) Toccare **STONE**.
- 2) La temperatura del forno viene preimpostata su 205 °C. Il forno comincia a riscaldarsi dopo cinque secondi. Per cambiare la temperatura del forno da 205 °C, digitare subito un'altra temperatura tramite i tasti numerici.
- 3) Toccare **ENTER** per cominciare subito la modalità di cottura, altrimenti, in caso di mancata azione, il forno avvia automaticamente la modalità in 10 secondi.
- 4) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 5) Se viene usata una sonda della temperatura, attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 127–128.
- 6) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Toccare il tasto **OFF** per uscire da questa modalità.

DI COTTURA DOLCI SU PIETRA

La pietra è disponibile presso i rivenditori Wolf. L'accessorio ha in dotazione tutte le informazioni sull'uso e la manutenzione dello stesso.

BAKESTONE30 (807143)

MANUTENZIONE DELLA PIETRA PER DOLCI

Togliere gli alimenti in eccesso utilizzando un raschietto. Spazzolare via eventuali briciole. Attendere che la pietra si sia completamente raffreddata prima di pulirla con un panno bagnato. Passando un panno bagnato sulla superficie molto calda si rischiano ustioni da vapore. Non immergere la pietra in acqua e non usare sapone o detergente. La pietra in ceramica potrebbe assorbirne il sapore e trasferirlo agli alimenti.

Sulla pietra si possono formare macchie molto difficili da eliminare, che non compromettono comunque il sapore degli alimenti.

Attendere che la pietra si sia raffreddata completamente prima di toglierla dal forno.

NOTA IMPORTANTE: maneggiare la pietra per dolci con estrema attenzione. Cadendo, questa potrebbe scalfirsi o rompersi.

⚠ ATTENZIONE

Attendere che la pietra si sia completamente raffreddata prima di pulirla con un panno bagnato. Passando un panno bagnato sulla superficie molto calda si rischiano ustioni da vapore.

ACCESSORI

Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il proprio rivenditore Wolf di fiducia.



MODALITÀ DI COTTURA A FIAMMA VIVA

Informazioni sulla modalità di cottura a fiamma viva: l'elemento superiore viene usato per generare un calore intenso e radiante che aggiunge colore agli alimenti, un lato per volta.

Gli alimenti cotti a fiamma viva vanno girati per dare colore all'altro lato e finirne la cottura. L'alto calore cuoce rapidamente e dona un aspetto esterno ricco e intenso. Questa modalità è ideale per carni, pesce e pollame, per uno spessore massimo di 25 mm. La sonda della temperatura non può essere usata in questa modalità.

SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di cottura a fiamma viva:

- Per la modalità di **cottura a fiamma viva** non occorre pre-riscaldare.
- Cuocere con la porta del forno chiusa.
- Questa modalità è ideale per carne, pesce e pollame, di pezzi con spessore non inferiore a 25 mm.
- Usare sempre l'accessorio per griglia a due pezzi in dotazione al forno. Usare sempre una griglia o altro accessorio performanti, per consentire la fuoriuscita del grasso dagli alimenti e dal calore molto intenso. Questo riduce schizzi e fumo, scongiurando il pericolo di incendio.
- Girare gli alimenti a metà cottura.
- In caso di carne molta magra o pesce, applicare un leggero strato di olio d'arachidi per evitare che si attacchino durante la cottura.
- In caso di pollame, cominciare la cottura dal lato con la pelle.
- Cominciare con alimenti freddi, provenienti direttamente dal frigo.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la modalità di cottura a fiamma viva:

- 1) Porre gli alimenti nel forno alla posizione desiderata per la griglia. Chiudere la porta del forno.
- 2) Toccare **BROIL**. Per i forni doppi, così facendo si accende il forno superiore. Per accendere il forno inferiore, toccare dapprima il tasto **UPPER/LOWER** di modo che sul display a cristalli liquidi compaia l'icona del forno inferiore. Toccare quindi **BROIL**.
- 3) La temperatura del forno è prestabilita su **1** per 290 °C (temperatura alta). Il forno comincia a funzionare a temperatura molto alta dopo cinque secondi. Per cambiare impostazione, toccare immediatamente il tasto numerico **2** per 230 °C (temperatura media) o **3** per 175 °C (temperatura bassa).
- 4) Toccare **ENTER** per cominciare subito la modalità di cottura, altrimenti, in caso di mancata azione, il forno avvia automaticamente la modalità in 10 secondi.
- 5) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 6) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 7) Toccare il tasto **OFF** per uscire da questa modalità.

⚠ ATTENZIONE

Al momento di girare gli alimenti o di controllarne la cottura, aprire la porta del forno con estrema attenzione. Al suo interno potrebbero essersi accumulati fumo e vapore. Non usare mai vetro temperato o ceramica, che potrebbero rompersi.



MODALITÀ DI COTTURA ARROSTI

Funzionamento: entrambi gli elementi di cottura dolci e cottura a fiamma viva vengono usati per riscaldare l'aria e quindi si accendono/spengono per mantenere costante la temperatura. Questa procedura è ideale per la preparazione di arrosti con carni meno tenere che andrebbero coperte, quali arrosti a fuoco lento, cosce di agnello e stufati. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.






SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di cottura arrosti:

- Pre-riscaldare sempre per la **modalità di cottura arrosti**.
- Durante il pre-riscaldamento si fa uso di ventole e di tutti gli elementi a convezione per riscaldare il forno in modo rapido e uniforme.
- È possibile usare buste per la preparazione di arrosti.
- Durante la preparazione di un pezzo grosso, quale ad esempio un tacchino, il tegame non dovrebbe coprire l'intera griglia, evitando così la circolazione naturale del calore.
- Cuocere tacchini ripieni con peso superiore a 6,8 kg nella **modalità di cottura per arrosti**. Cuocere il ripieno ad una temperatura interna di 75 °C.

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

Per la modalità di cottura arrosti:

- 1) Toccare  **ROAST**. Per i forni doppi, così facendo si accende il forno superiore. Per accendere il forno inferiore, toccare dapprima il tasto  **UPPER/LOWER** di modo che sul display a cristalli liquidi compaia l'icona del forno inferiore. Toccare quindi  **ROAST**.
- 2) La temperatura del forno viene preimpostata su 175 °C. Il forno comincia a riscaldarsi dopo dieci secondi. Per cambiare la temperatura del forno da 175 °C, digitare subito un'altra temperatura tramite i tasti numerici.
- 3) Toccare  **ENTER** per cominciare subito la modalità di cottura, altrimenti, in caso di mancata azione, il forno avvia automaticamente la modalità in 10 secondi.
- 4) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 5) Se viene usata una sonda della temperatura, attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 127–128.
- 6) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Toccare il tasto  **OFF** per uscire da questa modalità.



MODALITÀ A CONVEZIONE

NOTA IMPORTANTE: per i forni doppi, la modalità a convezione può essere usata solo nel forno superiore.

Informazioni sulla modalità di cottura a convezione: le ventole a convezione doppie, ciascuna dotata di un elemento riscaldante, funzionano dal retro del forno per spostare l'aria riscaldata attraverso l'intera cavità del forno. Il movimento uniforme dell'aria rende possibile la cottura su più griglie in questa modalità. Il calore viene attivato/disattivato per mantenere costante la temperatura, risultando in alimenti dal colore uniforme. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.




SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità a convezione:

- Pre-riscaldare sempre per la **modalità a convezione**.
- Usare sempre tegami bassi e scoperti.
- Le dimensioni ideali sono 356 mm x 406 mm. Lasciare almeno 25 mm tra il bordo del tegame e le pareti del forno.
- In questa modalità, ridurre la temperatura delle ricette standard di 4 °C.
- Se si fa uso di più griglie per cuocere, non poggiare i tegami l'uno sull'altro.
- I tempi di cottura dolci potrebbero essere inferiori a quelli previsti; controllare le ricette da 4 a 10 minuti prima del previsto.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la modalità di cottura a convezione:

- 1) Toccare  **CONVECTION**.
- 2) La temperatura del forno viene preimpostata su 165 °C. Il forno comincia a riscaldarsi dopo cinque secondi. Per cambiare la temperatura del forno da 165 °C, digitare subito un'altra temperatura tramite i tasti numerici.
- 3) Toccare  **ENTER** per cominciare subito la modalità di cottura, altrimenti, in caso di mancata azione, il forno avvia automaticamente la modalità in 10 secondi.
- 4) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 5) Se viene usata una sonda della temperatura, attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 127–128.
- 6) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Toccare il tasto  **OFF** per uscire da questa modalità.



MODALITÀ DI COTTURA DOLCI CONVEZIONE

NOTA IMPORTANTE: per i forni doppi, la modalità a convezione può essere usata solo nel forno superiore.

Informazioni sulla modalità di cottura dolci a convezione: questa modalità combina il calore da due elementi a convezione con calore proveniente dall'elemento di cottura dolci, situato sotto la base del forno. Le due ventole a convezione circolano questo valore all'interno della cavità del forno. La fonte di calore aggiunto dal fondo del forno rende questa modalità ideale per la preparazione di crostate. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.




SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di cottura dolci a convezione:

- Pre-riscaldare sempre per la **modalità di cottura dolci a convezione**.
- In questa modalità, ridurre la temperatura delle ricette standard di 4 °C.
- Cuocere più crostate sulla stessa griglia, anziché su griglie diverse.
- Questa modalità è ideale per la cottura di dolci su una griglia singola.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la modalità di cottura dolci a convezione:

- 1) Toccare  **CONVECTION BAKE**.
- 2) La temperatura del forno viene preimpostata su 190 °C. Il forno comincia a riscaldarsi dopo cinque secondi. Per cambiare la temperatura del forno da 190 °C, digitare subito un'altra temperatura tramite i tasti numerici.
- 3) Toccare  **ENTER** per cominciare subito la modalità di cottura, altrimenti, in caso di mancata azione, il forno avvia automaticamente la modalità in 10 secondi.
- 4) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 5) Se viene usata una sonda della temperatura, attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 127-128.
- 6) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Toccare il tasto  **OFF** per uscire da questa modalità.



MODALITÀ DI COTTURA A FIAMMA VIVA A CONVEZIONE

NOTA IMPORTANTE: per i forni doppi, la modalità di cottura a fiamma viva a convezione può essere usata solo nel forno superiore.

Informazioni sulla modalità di cottura fiamma viva a convezione: Il calore radiante intenso proveniente dall'elemento superiore dona colore e cuoce l'esterno degli alimenti, mentre le ventole a convezione fanno circolare l'aria calda intorno agli alimenti. Questa modalità riduce i tempi di cottura per tagli più spessi di carne, pesce e pollame. Il calore della griglia dona colore all'esterno, mentre le ventole a convezione mantengono l'interno succolento. La sonda della temperatura non può essere usata in questa modalità.




SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di cottura a fiamma viva a convezione:

- Per la modalità di **cottura a fiamma viva a convezione** non occorre pre-riscaldare.
- Cuocere con la porta del forno chiusa.
- Questa modalità è preferita per carni, pesce e pollame con spessore superiore a 25 mm.
- Usare sempre l'accessorio per griglia a due pezzi in dotazione al forno. Usare sempre una griglia o altro accessorio performati, per consentire la fuoriuscita del grasso dagli alimenti e dal calore molto intenso. Questo riduce schizzi e fumo, scongiurando il pericolo di incendio.
- Girare gli alimenti a metà cottura.
- In caso di carne molta magra o pesce, applicare un leggero strato di olio d'arachidi per evitare che si attacchino durante la cottura.
- In caso di pollame, cominciare la cottura dal lato con la pelle.
- Cominciare con alimenti freddi, provenienti direttamente dal frigo.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la modalità di cottura a fiamma viva a convezione:

- 1) Porre gli alimenti nel forno alla posizione desiderata per la griglia. Chiudere la porta del forno.
- 2) Toccare  **CONVECTION BROIL**. La temperatura del forno è prestabilita su **1** per 290 °C (temperatura alta). Il forno comincia a funzionare a temperatura molto alta dopo cinque secondi. Per cambiare impostazione, toccare immediatamente il tasto numerico **2** per 230 °C (temperatura media) o **3** per 175 °C (temperatura bassa).
- 3) Toccare  **ENTER** per cominciare subito la modalità di cottura, altrimenti, in caso di mancata azione, il forno avvia automaticamente la modalità in 10 secondi.
- 4) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 5) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 6) Toccare il tasto  **OFF** per uscire da questa modalità.

⚠ ATTENZIONE

Al momento di girare gli alimenti o di controllarne la cottura, aprire la porta del forno con estrema attenzione. Al suo interno potrebbero essersi accumulati fumo e vapore. Non usare mai vetro temperato o ceramica, che potrebbero rompersi.



MODALITÀ DI COTTURA ARROSTI A CONVEZIONE

NOTA IMPORTANTE: per i forni doppi, la modalità di cottura arrosti a convezione può essere usata solo nel forno superiore.

Informazioni sulla modalità di cottura arrosti a convezione: in questa modalità il calore proveniente da entrambe le ventole a convezione, con calore aggiunto proveniente dall'elemento di cottura a fiamma viva, intensifica il calore radiante a convezione. Questa combinazione dona colore all'esterno e racchiude e conserva i succhi naturali della carne; ideale per tagli di carne più teneri, agnello, maiale e pollame. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.




SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di cottura arrosti a convezione:

- Pre-riscaldare sempre per la **modalità di cottura arrosti a convezione**.
- Usare tegami bassi e scoperti o una griglia per arrosti.
- In questa modalità, ridurre la temperatura delle ricette standard di 4 °C.
- La parte inferiore del tegame con una griglia per carne sono la combinazione ideale per preparare arrosti d'eccezione.
- I tempi di preparazione di un arrosto potrebbero essere inferiori a quanto previsto; controllare la ricetta con anticipo.
- Selezionare alimenti da arrostiti scoperti.
- Cominciare con alimenti freddi, provenienti direttamente dal frigo.
- Cuocere tacchini ripieni con peso superiore a 6,8 kg nella **modalità di cottura per arrosti**. Cuocere il ripieno ad una temperatura interna di 75 °C.

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

Per la modalità di cottura arrosti a convezione:

- 1) Toccare  **CONVECTION ROAST**. La temperatura del forno viene preimpostata su 165 °C. Il forno comincia a riscaldarsi dopo cinque secondi. Per cambiare la temperatura del forno da 165 °C, digitare subito un'altra temperatura tramite i tasti numerici.
- 2) Toccare  **ENTER** per cominciare subito la modalità di cottura, altrimenti, in caso di mancata azione, il forno avvia automaticamente la modalità in 10 secondi.
- 3) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 4) Se viene usata una sonda della temperatura, attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 127–128.
- 5) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 6) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 7) Toccare il tasto  **OFF** per uscire da questa modalità.



MODALITÀ DI LIEVITAZIONE

NOTA IMPORTANTE: per i forni doppi, la modalità di lievitazione può essere usata solo nel forno superiore.

Informazioni sulla modalità di lievitazione: per bilanciare l'aria e mantenere la temperatura costante si fa uso di una combinazione di elementi per cottura a fiamma viva e preparazione dolci. Questa funzione è ideale per la lievitazione.

SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di lievitazione:




- In questa modalità non occorre pre-riscaldare.
- Continuare la lievitazione fin quando il volume dell'impasto non è raddoppiato.
- Per ottenere i risultati migliori, porre nel forno un tegame basso con 0,2–0,7 L di acqua in ebollizione sulla griglia 1 per tenere l'aria umida all'interno della cavità del forno.
- Il forno non consente l'impostazione della temperatura oltre 45 °C nella **funzione di lievitazione**. Se il forno è troppo caldo, aprire la porta per consentirne il naturale raffreddamento ad una temperatura inferiore a 50 °C, per impedire di rovinare lievito.
- Lasciare almeno 25 mm tra il bordo della padella e le pareti del forno.
- Evitare di aprire la porta troppo di frequente per impedire la fuoriuscita di calore e tempi di cottura prolungati.

⚠ ATTENZIONE

NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

Per la funzione di lievitazione:

- 1) Mettere l'impasto in un contenitore da forno.
- 2) Toccare  **PROOF**.
- 3) La temperatura del forno viene preimpostata su 30 °C. Toccare  **ENTER** sul pannello di controllo. Per cambiare la temperatura del forno da 30 °C, digitare subito un'altra temperatura tramite i tasti numerici. La temperatura massima nella **modalità di lievitazione** è 45 °C.
- 4) Se viene impostato un timer, al termine del periodo di cottura il forno emette un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 5) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 6) Toccare il tasto  **OFF** per uscire da questa modalità.



FUNZIONE DI ACCENSIONE RITARDATA

Funzionamento: questa funzione controlla i tempi automatici della funzione **ON** e **OFF** del forno. Impostare una modalità per accendere il forno più tardi nel corso della giornata e per spegnerlo a completamento della cottura o per impostarne lo spegnimento ad un'ora precisa. Uare in combinazione con altre modalità di cottura, ad eccezione di **cottura a fiamma viva**, **cottura a fiamma viva a convezione** e **cottura per dolci su pietra**.

SUGGERIMENTI WOLF

Per la funzione di accensione ritardata:

- I forni possono essere impostati in modo indipendente l'uno dall'altro.
- Non ritardare l'accensione qualora il pre-riscaldamento sia estremamente importante per i risultati della cottura.
- Se si fa uso della **funzione di accensione ritardata**, trasferire gli alimenti direttamente dal frigorifero al forno.
- Prima di programmare un'attività a tempo accertarsi che l'orologio riporti l'ora giusta.

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

Per la funzione di accensione ritardata - Per cominciare a cuocere più tardi nella giornata e spegnere automaticamente il forno al termine della cottura:

- 1) Toccare la modalità di cottura, ad eccezione di **BROIL**, **CONVECTION BROIL** e **BAKE STONE**. Per i forni doppi, così facendo si accende il forno superiore. Per accendere il forno inferiore, toccare dapprima il tasto **UPPER/LOWER** di modo che sul display a cristalli liquidi compaia l'icona del forno inferiore. Toccare quindi la modalità desiderata. Notare che alcune modalità di cottura non sono disponibili per il forno inferiore. Se necessario, cambiare la temperatura prestabilita.
- 2) Toccare **TIMED COOK**. Usare i tasti numerici per impostare il numero di ore/minuti per cui il forno resta acceso (**COOK DURATION**). Esempio: Impostare 3:30 per il forno per tenerlo acceso per 3 1/2 ore.
- 3) Alla richiesta, usare i tasti numerici per impostare l'ora del giorno a cui spegnere il forno (**STOP TIME**). Esempio: Impostare 6:00 per l'ora del giorno a cui spegnere il forno.
- 4) Toccare **ENTER**. Il display appare se il forno è acceso. Utilizzando l'esempio di cui sopra, l'operazione di riscaldamento comincia a 3 1/2 ore prima delle sei, ossia le 2:30.
- 5) A termine del periodo di cottura si sente un segnale acustico. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 10 secondi.
- 6) Il forno si spegne dopo aver raggiunto l'ora indicata dalla funzione **STOP TIME**.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Toccare **OFF** per azzerare il display ed interrompere il segnale.



MODALITÀ DI **DISIDRATAZIONE**

NOTA IMPORTANTE: per i forni doppi, la modalità di disidratazione può essere usata solo nel forno superiore.

Informazioni sulla modalità di disidratazione: questa funzione consente di disidratare lentamente gli alimenti per conservarli ed utilizzarli per altre modalità di cottura.

Per questa modalità occorre disporre delle griglie di disidratazione Wolf (non in dotazione al forno). Questa modalità è ideale per disidratare frutta, verdure, erbe e strisce di carne.

SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di disidratazione:

- Non pre-riscaldare se si fa uso della **modalità di disidratazione**.
- È possibile usare più griglie simultaneamente.
- Alcuni alimenti richiedono fino a 14-15 ore per la disidratazione completa.
- Consultare un libro di cucina sulla disidratazione per i tempi specifici e per come trattare vari alimenti.

**NOTA
IMPORTANTE:**



per la modalità di disidratazione occorre disporre delle apposite griglie Wolf.



MODALITÀ DI **DISIDRATAZIONE**

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la modalità di disidratazione:

- 1) Poggiare gli alimenti nel forno su una griglia per disidratazione.
- 2) Posizionare il fermoporta in dotazione all'accessorio nel punto giusto, per tenere aperta la porta del forno. Consultare le istruzioni in dotazione all'accessorio.
- 3) Toccare  **DEHYDRATION**
- 4) La temperatura prestabilita per il forno è 55 °C. Per cambiare l'impostazione della temperatura, toccare immediatamente un'altra temperatura (da 45 °C a 70 °C) utilizzando i tasti numerici.
- 5) Lasciare gli alimenti nel forno fin quando non risultano completamente asciutti al tocco.
- 6) Togliere gli alimenti dalle griglie prima che siano completamente freddi, per facilitarne la rimozione. Se sono troppo attaccati, mettere nuovamente le griglie nel forno per riscaldarle leggermente e facilitare la rimozione degli alimenti.
- 7) Toccare il tasto  **OFF** per uscire da questa modalità.

ACCESSORIO PER LA DISIDRATAZIONE

Le griglie per la disidratazione sono disponibili presso i rivenditori Wolf. Ulteriori informazioni in merito sono disponibili con l'accessorio.

DEHY/OVEN-30 (804683)

ATTENZIONE

Gli alimenti vanno asciugati ad un livello di umidità inferiore a 0,60 o devono risultare asciutti al tocco per essere conservati senza pericolo di muffa, crescita di lievito o batteri. In caso di dubbio, disidratare per il periodo di tempo massimo.



FUNZIONE DI Sonda DELLA TEMPERATURA

NOTA IMPORTANTE: per i forni doppi, la sonda della temperatura può essere usata solo nel forno superiore.

Funzionamento: la sonda misura il livello di cottura misurando la temperatura interna degli alimenti senza aprire la porta del forno. È un modo pratico e preciso per raggiungere la cottura giusta indipendentemente dal tipo, dal taglio o dal peso degli alimenti. Grazie a questa funzione, il calcolo del tempo di cottura totale in base al peso non è più necessario. Usare la sonda con tutte le modalità, ad eccezione **di cottura a fiamma viva e di cottura a fiamma viva a convezione**.

SUGGERIMENTI WOLF

Per la funzione di sonda della temperatura

- Inserire il sensore nella parte più spessa della carne prima di infilarla nel forno.
- Per determinare il centro, tenere il sensore fuori della carne con la punta al centro del taglio. Contrassegnare la lunghezza di inserimento poggiando le dita sul sensore sulla sommità della carne. Spostare il sensore sulla parte più spessa ed inserirlo fino a toccare le dita.
- Prima di tagliare la carne si consiglia un tempo di riposo di 10-15 minuti. In questo modo i succhi naturali della carne si ridistribuiscono al suo interno.
- Per il pollame, inserire la sonda nella parte più spessa della coscia.
- Usare carta stagnola per coprire la carne durante il tempo di riposo per tenerla calda.
- Lavare la sonda a mano; non immergerla e non metterla nella lavastoviglie.






NOTA IMPORTANTE: la precisione della sonda è ridotta per tutte le temperature inferiori a 40 °C. Gli alimenti presi direttamente dal frigorifero potrebbero riportare la temperatura sbagliata fin quando non raggiungono i 40 °C.



FUNZIONE DI Sonda DELLA TEMPERATURA

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI





Per la funzione di sonda della temperatura con carni:

- 1) Pre-riscaldare il forno fino alla temperatura desiderata, nella modalità desiderata.
- 2) Poggiare la carne su una griglia nel tegame. Inserire il sensore della sonda nella parte più spessa della carne, come descritto nei suggerimenti riportati a pagina 127.
- 3) Quando il forno indica che il pre-riscaldamento è completato, usare una presina per sollevare la copertura del sensore. Far scorrere il connettore della sonda nella presa sulla parete del forno fin quando non scatta in posizione. Chiudere la porta del forno.
- 4) Toccare  **TEMP PROBE**. Toccare i tasti numerici per la temperatura di taglio della carne. Si consiglia di lasciare riposare la carne prima di tagliarla.
- 5) Toccare  **ENTER**. Se non si tocca il tasto  **ENTER**, il forno avvia automaticamente la funzione di temperatura in 8 secondi. Il display riporta la temperatura del forno e la temperatura della sonda continua a salire fino a raggiungere quella di cottura.
- 6) Quando si raggiunge la temperatura giusta per tagliare la carne, si sentono due segnali acustici. Togliere la sonda dalla presa del forno. I segnali acustici continuano ogni 10 secondi fin quando non si stacca la sonda o fin quando non si tocca  **CLEAR**.
- 7) Per terminare questa funzione e spegnere il forno, toccare  **OFF**.

NOTA IMPORTANTE: se il connettore della sonda non è completamente assestato nella presa della sonda, si sentirà un segnale acustico e sul display compare **PROBE SHORTED**. Consultare la guida alla risoluzione dei problemi a pagina 134.

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

Per la funzione di sonda della temperatura con pani:

- 1) Pre-riscaldare il forno sulla temperatura desiderata nella modalità di **cottura dolci** o **cottura dolci su pietra**.
- 2) Poggiare il pane sulla pietra o nel forno in tegami per pane.
- 3) Cuocere per 10 minuti alla temperatura desiderata.
- 4) Inserire il sensore della sonda nella parte più spessa del pane.
- 5) Con una presina asciutta, sollevare la copertura del sensore. Far scorrere il connettore della sonda nella presa sulla parete del forno fin quando non scatta in posizione. Chiudere la porta del forno.
- 6) Toccare  **TEMP PROBE**. Toccare i tasti numerici per la temperatura di cottura dolci interna finale, da 90 °C a 100 °C.
- 7) Toccare  **ENTER**. Il display riporta la temperatura del forno e la temperatura della sonda continua a salire fino a raggiungere quella di cottura.
- 8) Quando si raggiunge la temperatura giusta per tagliare la carne, si sentono due segnali acustici. Togliere la sonda dalla presa del forno. I segnali acustici continuano ogni 10 secondi fin quando non si stacca la sonda o fin quando non si tocca  **CLEAR**.
- 9) Per terminare questa funzione e spegnere il forno, toccare  **OFF**. La funzione di temperatura del forno resta accesa anche dopo la sonda staccata.

⚠ ATTENZIONE

La sonda e la copertura del sensore diventano molto caldi. Usare una presina asciutta.



FUNZIONE DI GIORNO SABBATICO

Certificata **Star-K**

Funzionamento: questa modalità consente di cuocere o tenere caldi i piatti rispettando i requisiti di assoluto riposo previsti per i giorni sabatici. Garantisce una fonte di calore invariata per un periodo di tempo esteso ed ininterrotto. Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata, non cambia. Usare questa funzione sono nelle modalità di **cottura dolci** e **cottura arrosti**.

SUGGERIMENTI WOLF

- I forni possono essere impostati indipendentemente, sebbene entrambi siano nella **funzione di giorno sabbatico**.
- La funzione di giorno sabbatico può essere usata simultaneamente in entrambi i forni di un forno doppio.
- Ciascun forno può disporre di opzioni impostate individualmente, quali temperatura e luci.
- Le luci restano accese o spente.
- Tutti i segnali acustici vengono disattivati.
- I cicli di riscaldamento non vengono interrotti dall'apertura delle porte.
- I forni restano accesi fin quando non vengono spenti manualmente.
- Durante le festività, la temperatura del forno potrebbe essere regolata, ma il display resta invariato. La temperatura del forno non cambia immediatamente.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la funzione di giorno sabbatico:

- 1) Toccare **OVEN LIGHT** per accendere le luci in uno o entrambi i forni (opzionale).
- 2) Toccare **BAKE** o **ROAST**. Il forno è prestabilito su 175 °C. Per cambiare la temperatura del forno,, digitare subito un'altra temperatura tramite i tasti numerici.
- 3) Toccare **ENTER**. Se lo si preferisce, ripetere le fasi di cui sopra con l'altro forno.
- 4) Toccare e tenere premuto **ENTER** per cinque secondi per impostare la funzione di giorno sabbatico. **SABBATH** compare sul display.
- 5) Toccare il tasto **OFF** per uscire da questa funzione. Il forno resta acceso fin quando non si cancella questa funzione.

Esempio: per impostare la funzione di giorno sabbatico su un forno doppio con il forno superiore in **modalità di cottura arrosti** impostata su 115 °C e quello inferiore in **modalità di cottura dolci** impostata su 95 °C.

- **Per impostare il forno superiore:** toccare **ROAST**. Immettere **2-4-0** usando i tasti numerici. Toccare **ENTER**.
- **Per impostare il forno inferiore:** toccare **UPPER/LOWER** per selezionare il forno inferiore. Toccare **BAKE**. Immettere **2-0-0** usando i tasti numerici. Toccare **ENTER**.
- Toccare e tenere premuto **ENTER** per cinque secondi per passare alla funzione di giorno sabbatico.
- Toccare il tasto **OFF** del forno singolo o doppio per uscire da questa funzione. I forni restano accesi fin quando non si cancella questa funzione.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la cottura a tempo nella modalità giorno sabbatico:

- 1) Aggiungere gli alimenti al forno.
- 2) Toccare **BAKE** o **ROAST** (temperatura prestabilita su 175 °C).
- 3) Se necessario, cambiare la temperatura prestabilita. Per cambiare la temperatura del forno, digitare immediatamente un'altra temperatura tramite i tasti numerici.
- 4) Toccare **TIMED COOK**. Usare i tasti numerici per impostare il numero di ore/ minuti per cui il forno resta acceso.
- 5) Toccare **STOP TIME**. Usare i tasti numerici per impostare l'ora del giorno in cui spegnere il forno.
- 6) Toccare **OVEN LIGHT** per accenderle e spegnerle a piacere.
- 7) Toccare e tenere premuto **ENTER** per cinque secondi. Sul display compare **SABBATH**.
- 8) Al termine, togliere gli alimenti. *(Sarà possibile riprendere il funzionamento regolare solo dopo aver terminare la funzione di giorno sabbatico.)*
- 9) Al termine del giorno sabbatico o della festività, toccare **OFF** per terminare questa funzione.

NOTA IMPORTANTE: dopo un blackout, il forno non torna alle impostazioni della **funzione di giorno sabbatico**.

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.



MODALITÀ DI **AUTO-PULITURA**

Funzionamento: il forno viene riscaldato gradatamente fino a raggiungere la temperatura prestabilita. Durante questo processo, i residui di alimenti vengono bruciati lasciando dei residui di cenere. Impostata in combinazione con la **funzione di accensione ritardata**, la modalità di pulitura del forno può essere programmata per accendere e spegnere il forno mentre si dorme. Consultare la **funzione di accensione ritardata** a pagina 124.

Ai fini della sicurezza, durante la pulitura la porta si blocca automaticamente e si sblocca solo quando la cavità del forno si è raffreddata. Se si interrompe la **modalità di auto-pulitura** dopo che è cominciata, la porta resta comunque bloccata fin quando la temperatura interna del forno non è scesa al di sotto di 150 °C. In questa modalità le luci del forno sono sempre spente.

NOTA IMPORTANTE: per un forno doppio, è possibile usare la **modalità di auto-pulitura** su un solo forno per volta, e l'altro forno non può essere usato per la cottura.

NOTA IMPORTANTE: prima di usare la modalità di **auto-pulitura**, togliere tutte le griglie e le guide delle griglie. In caso contrario, durante la pulitura perderebbero il colore. Consultare la sezione sulla griglie del forno a pagina 113.

Per pulire una macchia a mano, usare solo detersivi neutri o spugnette in plastica.

NOTA IMPORTANTE: evitare che alimenti con alto contenuto di zucchero o acido, quali succa di frutta, latte e pomodori restino sulla superficie smaltata in porcellana. Pulire subito con un panno asciutto. In caso contrario resterà un residuo di macchia permanente.

NOTA IMPORTANTE: non usare detersivi per forno, che non sono necessari con la **modalità di auto-pulitura**.

NOTA IMPORTANTE: durante il primo ciclo di auto-pulitura, è normale che vi sia fumo e odore, in quanto l'olio residuo dal periodo di rodaggio iniziale finisce di bruciare.

NOTA IMPORTANTE: durante il funzionamento del forno è possibile sentire rumori simili a degli scatti. Questi rumori normali sono causati dall'espansione e contrazione delle superfici metalliche durante il riscaldamento e raffreddamento del forno. L'utilizzo di un ciclo di auto-pulitura per i forni contribuisce alla riduzione di questi rumori.

⚠ **ATTENZIONE**

Non usare detersivi per forni commerciali o rivestimenti protettivi per i forni sul forno o intorno a parti del forno.

⚠ **ATTENZIONE**

La guarnizione del forno è importante per una buona tenuta. Non pulirla a mano, strofinarla, bucarla o rimuoverla.

⚠ **AVVERTENZA**

Durante la modalità di auto-pulitura, le superfici esterne potrebbero diventare più calde del solito; tenere i bambini a debita distanza.



MODALITÀ DI **AUTO-PULITURA**








SUGGERIMENTI WOLF

Per la modalità di auto-pulitura:

- Prima di usare la **modalità di auto-pulitura**, togliere le griglie del forno e le guide delle griglie. In caso contrario, durante la pulitura perderebbero il colore.
- Togliere la vaschetta della griglia e qualsiasi altro utensile presente nel forno.
- Prima di avviare questa modalità, togliere tutti i depositi di alimenti o grasso.
- È normale che vi sia una breve fiammata, secondo la quantità di olio presente.
- Usare questa modalità a piacere. Evitare troppo accumulo di sporco.
- Al termine della modalità e quando la cavità del forno si è raffreddata, usare una spugna o uno strofinaccio umidi per eliminare eventuali residui di cenere.
- Durante il funzionamento del forno si potrebbero sentire dei leggeri rumori simili a scatti. Questi rumori sono normali e vengono causati dall'espansione e contrazione delle superfici in metallo che si riscaldano e raffreddano.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

Per la modalità di auto-pulitura:

- 1) Prima dell'auto-pulitura, togliere tutte le griglie del forno e le guide delle griglie.
- 2) Toccare  **SELF CLEAN**. Per i forni doppi, questo comincia l'auto-pulitura per il forno superiore. Per procedere con il forno inferiore, toccare dapprima  **UPPER/LOWER** di modo che l'icona del forno inferiore compaia nel display a cristalli liquidi. Toccare  **SELF CLEAN**. Il pannello di controllo scorre automaticamente i seguenti messaggi: REMOVE ALL RACKS AND RACK GUIDES (rimuovere tutte le griglie e le guide delle griglie). PRESS ENTER (premere ENTER).
- 3) Toccare  **ENTER** per avviare la pulitura prestabilita per un totale di 4 ore — auto-pulitura per 3 ore e raffreddamento per 1 ora.
- 4) Il tempo di pulitura può essere regolato per qualsiasi periodo di tempo compreso tra 2 1/2 e 4 ore. Toccare  **TIMED COOK**, quindi immettere il tempo di pulitura. Per ottenere i risultati migliori, il tempo di pulitura deve essere impostato su 4 ore.
- 5) Immettere il tempo di fine desiderato e toccare  **ENTER**. Il forno comincia e finisce automaticamente in base ai tempi desiderati.
- 6) Toccare  **OFF** per azzerare il display al termine dell'operazione di pulitura.

ATTENZIONE

Non pulire mai una superficie in porcellana calda o molto calda con una spugna umida. Questo potrebbe causare lievi danni o spaccature invisibili all'occhio.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO

⚠ AVVERTENZA

Prima di sostituire la lampadina, togliere corrente dal forno.

NOTA IMPORTANTE: attendere che il forno si raffreddi a sufficienza prima di sostituire la lampadina.

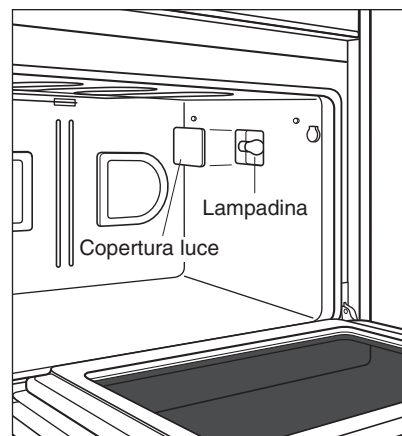
Il forno utilizza una lampadina alogena da 20 watt; parte di ricambio #803816.

Per togliere la lampadina del forno, togliere le guide delle griglie, come descritto a pagina 113. Poggiare un cuscinetto caldo contro la parete del forno. Premere un cacciavite a lama piatta contro il cuscinetto caldo e sotto il bordo della copertura della lampadina. Fare attenzione a non graffiare l'interno del forno in porcellana. Facendo girare il cacciavite, applicare una leggera pressione sul bordo della copertura della lampadina, nel lato opposto dalla parete e rimuoverla. Usare un pezzo di scottex per prendere la lampadina e toglierla dallo zoccolo.

Per sostituire la lampadina del forno, evitare il contatto diretto con la lampadina di ricambio. Usare uno scottex per prendere la lampadina di ricambio, onde evitare che l'olio naturale dell'epidermide tocchi la lampadina. In caso contrario, la lampadina si brucerà subito al primo utilizzo. Inserire i poli della lampadina nello zoccolo fin quando non scattano in posizione. Rimontare la copertura e le guide delle griglie del forno. Rinviare corrente e regolare nuovamente l'orologio.

⚠ ATTENZIONE

Prestare attenzione nel toccare le lampadine. Le lampadine alogene si riscaldano istantaneamente e le parti adiacenti potrebbero trattenere tale calore.



Sostituzione della lampadina



COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
Esterno del forno, impugnatura e decorazione Finitura classica in acciaio inossidabile	<p>Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.</p> <p>Pulitura degli esterni: utilizzare un detergente per acciaio inox non abrasivo e applicare con un panno morbido privo di filacce. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibra umido seguito da un panno in microfibra asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.</p>
Cavità del forno e porta interna Porcellana smaltata	<p>Non pulire mai una superficie in porcellana calda o molto calda con una spugna umida, che potrebbe causare leggere incrinature sulla superficie.</p> <p>Manutenzione generale: quando freddo, pulire subito eventuali fuoriuscite. Evitare che alimenti con alto contenuto di zucchero o acido, quali succa di frutta, latte e pomodori restino sulla superficie smaltata in porcellana. In caso contrario resterà un residuo di macchia permanente. Per pulire una macchia a mano, usare solo detergenti neutri o spugnette non abrasive.</p> <p>È possibile usare la modalità di auto-pulitura.</p>
Finestra della porta del forno Vetro temperato	<p>Quando la finestra è fredda, usare una lametta per eliminare con delicatezza i residui di alimenti, avvalendosi di un detergente spray multiuso.</p>
Copertura della lampadina del forno Vetro temperato	<p>Quando il forno è freddo, attenersi alle istruzioni riportate a pagina 132 per togliere la copertura della lampadina del forno. Lavare con detergente abrasivo neutro. Sciacquare ed asciugare bene. Rimontare la copertura della lampadina. Una lampadina alogena da forno da 20 watt sostituisce quella esistente (n. di parte #803816).</p>
Griglie e guide delle griglie Acciaio al nichel	<p>Prima di usare la modalità di auto-pulitura, togliere le griglie del forno e le guide delle griglie. In caso contrario, durante la pulitura perderebbero il colore. Pulire con una paglietta, sapone e acqua calda. Sciacquare e asciugare.</p>
Guarnizione del forno Maglia in fibre di vetro/ filo in acciaio inossidabile	<p>Non pulire a mano, strofinare, perforare o togliere la guarnizione del forno; questo potrebbe compromettere la tenuta della porta.</p>
Vaschetta della griglia Finitura lucida porcellana smaltata	<p>Superiore: se ancora calda, immergerla nel lavandino o metterla nella parte superiore della lavastoviglie. Versare acqua molto calda su degli strofinacci ed attendere che il vapore che si genera ammorbidisca i residui che si sono depositati. Pulire la superficie con detergente neutro ed acqua molto calda. Sciacquare e asciugare.</p> <p>Fondo: versare il grasso in un contenitore smaltabile. Quando freddo, lavare con acqua molto calda e detergente neutro. Sciacquare e asciugare.</p>
Pietra per dolci Ceramica	<p>Maneggiare la pietra per dolci con estrema attenzione. Se lasciata cadere, si rompe. Non immergerla in acqua e non usare sapone o detergente. Consultare le istruzioni per la manutenzione della pietra a pagina 116.</p>
Pannello di controllo Acciaio inossidabile classico / plastica in policarbonato	<p>Non usare detergenti abrasivi, pagliette, spugnette granulose o alcuni tipi di scottex. Questo potrebbe causare danni.</p> <p>Usare detergente per vetri o altro detergente multiuso (senza olio) con un panno o una spugna morbidi. Applicare il detergente al panno o alla spugna, non direttamente sul pannello.</p>

GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE PROBLEMA/SOLUZIONE
La coloratura esterna non è uniforme.	<p>La vaschetta è troppo grande per una buona circolazione del calore.</p> <p>Il tegame è coperto con carta stagnola che non fa passare il calore sottostante.</p> <p>Troppi tegami su una griglia.</p>
La temperatura del forno è troppo calda.	<p>Cibi cotti in vetro, ceramica di vetro o metallo scuro trattengono più calore rispetto a tegami lucidi.</p> <p>Il tegame per dolci è troppo grosso per la ricetta in questione.</p> <p>Cambiare l'altezza delle griglia o la modalità di cottura.</p> <p>L'impostazione della temperatura del forno è troppo alta per la ricetta.</p>
PROBE SHORTED lampeggia quando si usa la funzione di sonda.	<p>Attenersi a questa procedura:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Spegnere il forno (OFF). ▪ Spingere la sonda nella presa fin quando non scatta in posizione. ▪ Ripristinare la temperatura del forno o della sonda.
Fumo eccessivo durante la cottura a fiamma viva.	<p>Usare un tegame diverso dalla vaschetta per griglia a due pezzi.</p> <p>Eliminare il grasso in eccesso.</p> <p>Abbassare la griglia o ridurre il tempo di cottura.</p> <p>Abbassare l'impostazione di cottura a fiamma viva su 2 o 3.</p>
La temperatura del forno non è sufficiente.	<p>Non pre-riscaldare completamente.</p> <p>La porta viene aperta troppo spesso o per troppo a lungo.</p> <p>Gli alimenti sono avvolti in carta stagnola; controllare i suggerimenti per ottenere i risultati migliori in questa modalità.</p> <p>Il tegame è troppo piccolo per la quantità di alimenti.</p>
L'aria calda passa nella cucina dopo aver spento il forno.	<p>Lo scarico di aria calda è una funzione regolare del forno, necessaria per mantenere e raffreddare i forni quando necessario. Si disattiva automaticamente se il calore raggiunge una temperatura sicura.</p>
Il forno inferiore non passa in modalità a convezione.	<p>Il forno inferiore non è dotato di ventole a convezione.</p> <p>Selezionare un'altra modalità.</p>
La porta del forno non si apre dopo l'auto-pulitura.	<p>Il forno deve raggiungere una temperatura sicura prima che la porta venga sbloccata per l'uso.</p>

**INFORMAZIONI PER IL SERVIZIO
DI ASSISTENZA**

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al numero di modello e di serie del forno built-in. Queste informazioni sono contenute nell'etichetta identificativa del prodotto sotto il pannello di controllo. Per l'ubicazione dell'etichetta identificativa, consultare l'illustrazione per il modello specifico, a pagina 107-108. Annotare le informazioni di cui sotto per riferimento futuro.

N. di modello _____

N. di serie _____

Data di installazione _____

Distributore Sub-Zero e telefono
_____**PRIMA DI CHIAMARE PER ASSISTENZA**

Prima di chiamare il centro di assistenza Wolf autorizzato di zona, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 134. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un black-out.

**INFORMAZIONI
PER I CONTATTI**

Sito Web:
wolfappliance.com

Le informazioni e le immagini contenute in questa guida sono protette da copyright della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc. Questo documento e le informazioni o immagini qui contenute non potranno essere copiati o usati, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. Tutti i diritti riservati.



WOLF®

Achten Sie beim Lesen dieser Bedienungs - und Pflegeanleitung bitte besonders auf die Symbole „VORSICHT“ und „ACHTUNG“. Diese Informationen sind für den sicheren und effizienten Betrieb von Wolf-Geräten wichtig.

⚠ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

⚠ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Darüber hinaus enthält diese Bedienungs - und Pflegeanleitung **WICHTIGE HINWEISE** auf besonders wichtige Informationen.



VIELEN DANK

Mit dem Kauf eines Einbaubackofens der E-Serie von Wolf haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihres Backofens hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit er Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Egal ob Sie Anfänger oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen, sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihres Backofens von Wolf vertraut machen.

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für ein Produkt von Wolf und freuen uns über mögliche Anregungen oder Kommentare, die Sie uns unter der Website www.wolfappliance.com mitteilen können.

⚠ VORSICHT

Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.

KONTAKT- INFORMATIONEN

Website:
wolfappliance.com

SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN



WAS ZU TUN IST

- **WICHTIGER HINWEIS:** Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Herd benutzen.
- Lesen Sie diese Bedienungs - und Pflegeanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihren neuen Einbaubackofen benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- Achten Sie auf ordnungsgemäße Installation und Wartung. Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden.
- Lassen Sie sich von Ihrem Installierer zeigen, wo sich der Sicherungskasten in Ihrer Wohnung befindet. Informieren Sie sich darüber, wo und wie die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen werden kann.
- Benutzen Sie den Backofen nur für die üblichen Aufgaben gemäß den Angaben in dieser Anleitung.
- Backofen immer gründlich reinigen und die Empfehlungen in dieser Anleitung beachten.
- Immer trockene Topflappen verwenden, um heißes Backgeschirr aus dem Backofen zu nehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Die Ofenhandschuhe dürfen die heißen Heizelemente nicht berühren. Kein Handtuch oder sonstige dicke Lappen verwenden.
- Beim Öffnen der Tür des Backofens vorsichtig vorgehen. Erst heiße Luft oder Dampf entweichen lassen, bevor Sie in den Backofen sehen oder greifen.
- Sicherstellen, dass die Kaltluftzufuhr (über der Tür) und die Abluftöffnung (unter der Tür) immer frei sind.
- Die Backofenroste nur bei kaltem Backofen in der gewünschten Einschubhöhe einschieben. Wenn Sie die Einschubhöhe eines Rosts bei heißem Backofen verändern müssen, achten Sie darauf, dass Sie mit dem Ofenhandschuh keine heißen Heizelemente im Backofen berühren.
- Grill und Backgeschirr, Roste, Rostschienen und andere Utensilien herausnehmen, bevor Sie den Selbstreinigungsmodus einschalten.
- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen.
- Im Selbstreinigungsmodus sollte das Kühlgebläse laufen. Wenn dies nicht der Fall ist, kontaktieren Sie ein Wolf-Kundendienstzentrum, bevor Sie den Selbstreinigungsmodus erneut verwenden.



WAS MAN NICHT TUN DARF

⚠ VORSICHT

Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.

- **Kein Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen.**
- **Teile des Backofens nur reparieren oder ersetzen**, wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Servicearbeiten sollten von einem Wolf-Kundendienstzentrum veranlasst werden.
- **Den Backofen nicht zum Wärmen oder Beheizen eines Zimmers verwenden.**
- **Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen**, wenn der Backofen eingeschaltet ist. Kindern nie erlauben, sich auf den Backofen zu stellen oder zu setzen. Kinder nicht mit dem Backofen spielen lassen.
- **Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen.** Flammen mit einem Deckel, Backblech oder anderem Blech aus Metall ersticken. Brennendes Fett kann mit Natriumbikarbonat (Soda), einer Mehrzweckchemikalie oder einem Schaumfeuerlöscher gelöscht werden.
- **Keine ungeöffneten Konservendosen erhitzen**, da diese platzen und Verletzungen verursachen können.
- **Keine brennbaren, entflammbaren oder explosionsgefährlichen Materialien in der Nähe des Backofens oder in benachbarten Schränken aufbewahren.**
- **Keine gewerblichen Backofenreiniger oder Schutzauskleidungen**, beispielsweise Aluminiumfolie, für Teile des Backofens verwenden.
- **Keine Scheuermittel oder ätzenden Reinigungsmittel** für dieses Gerät verwenden, da dies zu dauerhafter Beschädigung führen kann. Keine Reinigungsmittel aus Sprühdosen verwenden, da diese möglicherweise entzündlich sind oder Korrosion an Metallteilen hervorrufen können.
- **Die Backofendichtung nicht reinigen**, weil Reiben oder Bewegen der Dichtung zu Undichtigkeit der Tür führen kann.
- **Während der Verwendung des Backofens** keine lose oder herabhängende Kleidung tragen.
- **Weder Heizelemente noch die Innenseiten des Backofens berühren.** Heizelemente können heiß sein, selbst wenn sie dunkel erscheinen. Das Backofeninnere wird so heiß, dass es Verbrennungen verursachen kann. Während des Gebrauchs und danach keine brennbaren Materialien mit Heizelementen oder Innenflächen des Backofens berühren, bis sie ausreichend abgekühlt sind. Auch keine losen Kleidungsstücke mit diesen Teilen in Berührung kommen lassen. Andere Flächen des Geräts können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen. Zu diesen Flächen zählen die Abluftöffnung des Backofens und die benachbarte Fläche. Die Backofentür und das Fenster könnten auch so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.

⚠ VORSICHT

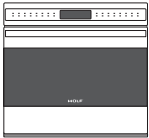
Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter dem Herd aufbewahren, da diese sonst auf den Herd klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.



EINZELBACKOFEN DER E-SERIE - LEISTUNGSMERKMALE

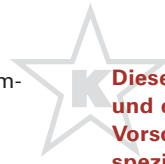


**Modell ICBSO30-2F/S
mit Rahmen**



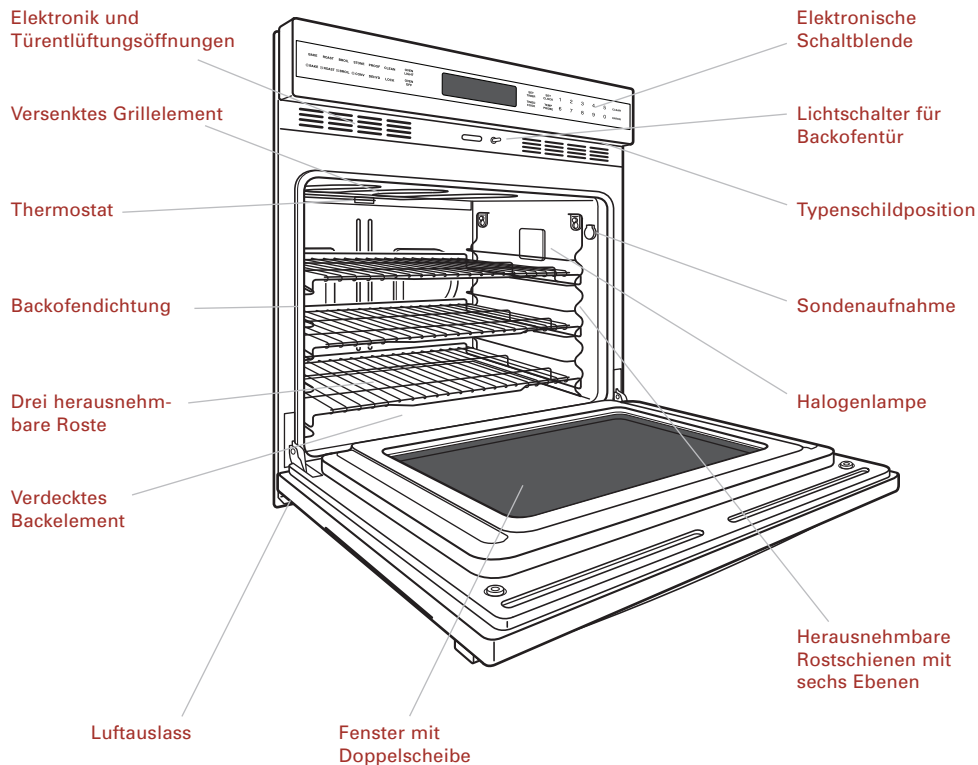
**Modell ICBSO30-2U/S
ohne Rahmen**

- Türausführungen mit und ohne Rahmen erhältlich
- Nur im klassischen Edelstahlfinish erhältlich
- Doppelumluft-Logiksteuerungssystem
- Zehn Kochmodi—Backen, Braten, Grillen, Backen mit Umluft, Braten mit Umluft, Grillen mit Umluft, Umluft, Backstein (Zubehör erforderlich), Trocknung (Zubehör erforderlich) und Gärung
- Berührungsschaltblende mit LCD-Anzeige
- Kobaltblaue Backofeninnenauskleidung
- Drei herausnehmbare Roste mit voll ausziehbarem unteren Rost und zwei herausnehmbare Rostschienen auf sechs Ebenen
- Großes Sichtfenster mit Doppelscheibe
- Doppelhalogenlampen innen
- Verdecktes Doppelbackelement und versenktes Grillelement
- Temperatursonde und Aufnahme
- Einschaltverzögerung, Selbstreinigung und Sabbathfunktionen (von Star-K zertifiziert)
- Ausbalanciertes Türscharnier gewährleistet ein reibungsloses Öffnen und Schließen der Tür



Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.

EINBAUEINZELBACKOFEN DER E-SERIE Modelle ICBSO30-2F/S und ICBSO30-2U/S (abgebildet)





EINZELBACKOFEN DER E-SERIE - LEISTUNGSMERKMALE

- Türausführungen mit und ohne Rahmen erhältlich
- Nur im klassischen Edelstahlfinish erhältlich
- Doppelumluft-Logiksteuerungssystem im oberen Backofen mit zehn Kochmodi—Backen, Braten, Grillen, Backen mit Umluft, Braten mit Umluft, Grillen mit Umluft, Umluft, Backstein (Zubehör erforderlich), Trocknung (Zubehör erforderlich) und Gärung
- Der untere Standardbackofen (ohne Umluft) verfügt über vier Standardkochmodi—Backen, Braten, Grillen und Gären
- Kobaltblaue Backofeninnenauskleidungen
- Drei herausnehmbare Roste mit voll ausziehbarem unteren Rost und zwei herausnehmbare Rostschienen auf sechs Ebenen (pro Backofen)
- Große Sichtfenster mit Doppelscheibe
- Doppelhalogenlampen innen in jedem Backofen
- Verdecktes Doppelbackelement und versenktes Grillelement in jedem Backofen
- Temperatursonde und Aufnahme im oberen Backofen
- Einschaltverzögerung, Selbstreinigung und Sabbatfunktionen (von Star-K zertifiziert)
- Ausbalancierte Türscharniere gewährleisten ein reibungsloses Öffnen und Schließen der Türen



Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.

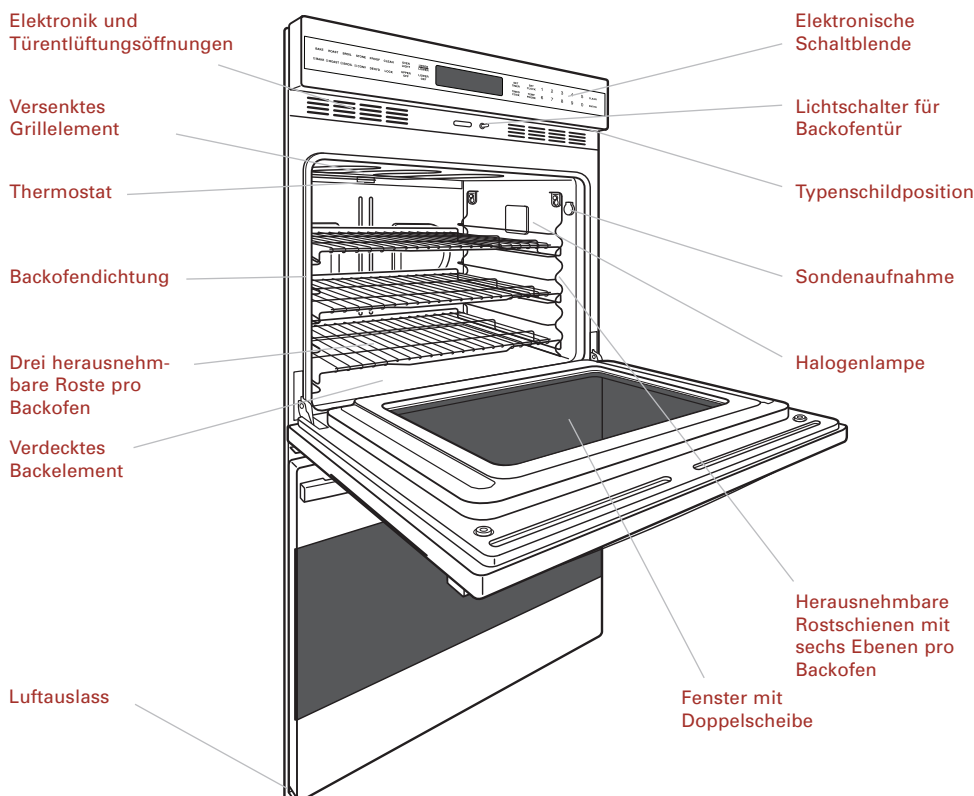


Modell ICBDO30-2F/S mit Rahmen



Modell ICBDO30-2U/S ohne Rahmen

EINBAUDOPPELBACKOFEN DER E-SERIE Modelle ICBDO30-2F/S und ICBDO30-2U/S (abgebildet)





LEISTUNGSMERKMALE DES BACKOFENS

⚠ VORSICHT

Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.

- **Mehrere Kochmodi**, jeweils für eine spezifische Koch- oder Backfunktion mit optimalen Ergebnissen. Ein Backofen mit ultimativer Leistung, der auf Ihre persönlichen Bedürfnisse abgestimmt ist.
- **Große, leicht ablesbare** Grafiken auf der Schaltblende.
- **Elektronische Antworten und Anweisungen auf der Schaltblende** werden in klaren, präzisen Worten angezeigt.
- **Großer Backraum** erhöht die nutzbare Backofenkapazität für übergroße Backformen und große Puter.
- **Backelement unter dem Backofenboden** für leichten Zugang zu übergelaufenen Speiseresten.
- **Der untere Rost kann voll ausgezogen werden**, sodass Speisen im heißen Backofen leichter erreicht werden.

KOCHMODI UND LEISTUNGSMERKMALE

- Funktion Kochen mit Timer – Seite 144
- Backmodus – Seite 147
- Backsteinmodus – Seite 148 (Backsteinzubehör erforderlich)
- Grillmodus – Seite 150
- Bratmodus – Seite 151
- Umluftmodus – Seite 152
- Umluftbackmodus – Seite 153
- Umluftgrillmodus – Seite 154
- Umluftbratmodus – Seite 155
- Gärmodus – Seite 156
- Einschaltverzögerung – Seite 157
- Trocknungsmodus – Seite 158 (Trocknungszubehör erforderlich)
- Temperatursondenfunktion – Seite 160
- Sabbatfunktion – Seite 162
- Selbstreinigungsmodus – Seite 163

WICHTIGER HINWEIS: Die Kochmodi und Funktionen auf den folgenden Seiten gelten für den Betrieb eines Einzelbackofens. Bei einem Doppelbackofen befolgen Sie dieselben Schritte wie bei einem Einzelbackofen. Die einzige Ausnahme besteht darin, dass die Kochmodi nur im oberen Backofen benutzt werden können.

WICHTIGER HINWEIS: Um bei Doppelbacköfen vom oberen auf den unteren Backofen und umgekehrt umschalten zu können, berühren Sie das Berührungsfeld **OBEN/UNTEN** auf der Schaltblende. Das Symbol des gewählten Backofens erscheint in der LCD-Anzeige hervorgehoben.



BEDIENUNG DES BACKOFENS

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie Ihren Einbaubackofen zum ersten Mal benutzen, sollte er gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 166.

Den Backofen nach entsprechender Aufforderung einschalten, die Sprache einstellen, indem Sie **1** für Englisch, **2** für Deutsch, **3** für Französisch, **4** für Spanisch oder **5** für Italienisch wählen.

Als Nächstes den Einzelbackofen oder den oberen Backraum des Doppelbackofens eine Stunde lang auf **BRATEN MIT UMLUFT** bei 260 °C einstellen. Beim Doppelbackofen warten, bis der obere Backofen den Modus „Braten mit Umluft“ nach einer Stunde beendet hat. Anschließend den unteren Backofen eine Stunde lang auf **BRATEN** bei 260 °C stellen. Anweisungen für das Braten mit Umluft finden Sie auf Seite 155 und Anweisungen für das Braten auf Seite 151. Lassen Sie den/die Backofen/Backöfen allmählich bei geschlossener/n Tür(en) abkühlen.

Mit diesem Verfahren werden Öl- und Fettrückstände des Herstellungsprozesses verbrannt. Bei der anfänglichen Benutzung kann es zu einer geringfügigen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Die Backofentür(en) kann/können geöffnet werden, wenn sich der Backofen/die Backöfen ausreichend abgekühlt hat/haben.

Bei der ersten Selbstreinigung des Backofens werden weitere Rückstände verbrannt, die zu Rauch- und Geruchsentwicklung führen.

AUSWAHL DES BACKOFENS

Beim Einzelbackofen können Sie einen Kochmodus beginnen, indem Sie ganz einfach den gewünschten Modus auf der Schaltblende berühren. Bei Doppelbacköfen wird der obere Backofen durch Berühren des gewünschten Modus automatisch eingeschaltet. Zum Einschalten des unteren Backofens zunächst das Berührungsfeld **OBEN/UNTEN** berühren, sodass das untere Backofensymbol in der LCD-Anzeige ausgewählt wird. Dann den gewünschten Modus berühren, um den unteren Backofen einzuschalten.

BACKOFENTEMPERATUR ÄNDERN

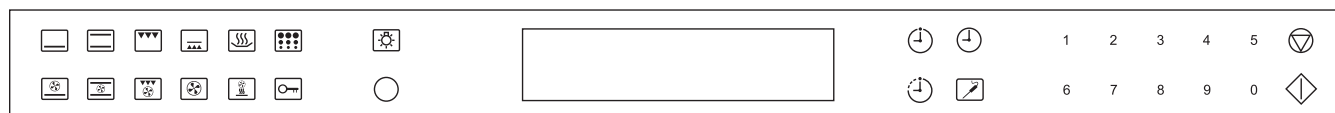
Die Backofentemperatur kann jederzeit geändert werden, nachdem ein Kochmodus gewählt wurde.

- 1) Die Zahlenfelder berühren, um die neue Temperatur einzugeben.
- 2) **ENTER** berühren.

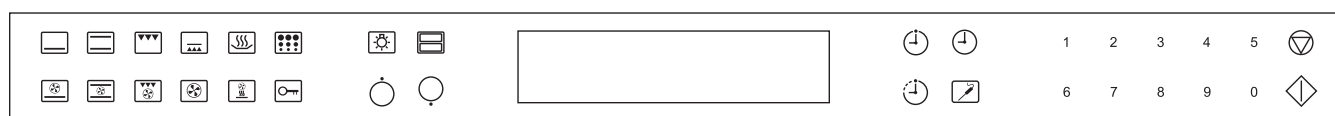
Dadurch wird die Backofentemperatur sofort geändert. Wenn **ENTER** nicht berührt wird, schaltet der Backofen innerhalb von fünf Sekunden automatisch auf die neue Temperatur um.

SCHNELLE MODUSÄNDERUNG

Der Backofen verfügt über die Möglichkeit, Kochmodi schnell zu ändern. Bei dieser Methode wird zwischen Kochmodi umgeschaltet, ohne dass der Backofen ein- und ausgeschaltet wird. Wenn ein Modus bereits begonnen hat, muss zum Ändern der Kochmodi der Backofen nicht ausgeschaltet werden, sondern es wird ganz einfach das gewünschte Berührungsfeld für den Kochmodus berührt.



Schaltblende für Einzelbackofen



Schaltblende für Doppelbackofen



BEDIENUNG DES BACKOFENS

VORHEIZEN DES BACKOFENS

WICHTIGER HINWEIS: Das Vorheizen des Backofens dient nicht zum Garen von Speisen.

Die Vorheizfunktion des Backofens wird für alle Kochmodi mit Ausnahme von Grillen und Grillen mit Umluft verwendet. Um die Speisen nicht zu beschädigen, heizt der Backofen beim Erreichen der eingestellten Temperatur nicht weiter auf. Wenn die Temperatur während der Benutzung erhöht wird, wird die neue Temperatur erst nach sehr langer Zeit erreicht. Um eine neue Temperatur schnell zu erreichen, **AUS** berühren und den aktuellen Modus verlassen. Dann den gewünschten Kochmodus berühren und die neue Temperatur eingeben, die mindestens 10 °C höher sein muss als die vorherige Temperatur.

UHRZEIT UHR

Unmittelbar nach der Installation wird die 12-Stunden-Uhr des Backofens auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt. Nach einem längeren Stromausfall muss sie eventuell neu eingestellt werden. Die Uhr auf der Schaltblende ist in allen Modi sichtbar. Wenn der Timer des oberen Backofens eingestellt wird, ist die Uhr im oberen Backofenanzeigefenster nicht sichtbar.

UHR EINSTELLEN

- 1) **UHR EINSTELLEN** berühren.
- 2) Die Zahlenfelder berühren, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Wenn 10 Sekunden lang keine Aktivität festgestellt wird, kehrt der Backofen zur ursprünglichen Zeit zurück.
- 3) Zuerst **ENTER** und dann nach Aufforderung 1 für AM (Vormittag) oder 2 für PM (Nachmittag) berühren.
- 4) Erneut **ENTER** berühren, um die Uhr zu starten.

BACKOFEN TIMER

Beide Backofen verfügen jeweils über einen Timer, der unabhängig von den Bedienelementen und vom anderen Timer funktioniert. Sobald eine Zeit in Stunden und Minuten eingestellt wurde, wird die verbleibende Zeit im Anzeigefenster eingeblendet. Nur die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton zur Erinnerung. Zum Ausschalten des Signaltons **LÖSCHEN** berühren. Maximal kann eine Zeit von 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

TIMER EINSTELLEN

- 1) **TIMER EINSTELLEN** berühren.
- 2) Die Zahlenfelder berühren, um die Stunden und Minuten einzustellen.
- 3) **ENTER** oder **TIMER EINSTELLEN** berühren, um den Timer zu starten. (Zum Stoppen des Timers und Beenden kann jederzeit **LÖSCHEN** gedrückt werden.)
- 4) **TIMER EINSTELLEN** berühren, während der aktuelle Timer noch aktiv ist, um ihn neu zu starten und eine neue Zeit einzustellen.
- 5) So wird der Timer gelöscht: Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, **LÖSCHEN** berühren. Wenn der Backofen eingeschaltet ist, **TIMER EINSTELLEN** und anschließend **LÖSCHEN** berühren.

FUNKTION KOCHEN MIT TIMER

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

- 1) Einen Kochmodus berühren, z. B. **BACKEN**. Die voreingestellte Temperatur nach Bedarf ändern.

Bei Doppelbacköfen wird dadurch der obere Backofen eingeschaltet. Zum Einschalten des unteren Backofens zunächst das Berührungsfeld **OBEN/UNTEN** berühren, sodass das untere Backofensymbol in der LCD-Anzeige ausgewählt wird. Dann den gewünschten Modus berühren.
- 2) **KOCHEN MIT TIMER** berühren. Die Zahlenfelder verwenden, um die Anzahl der Stunden/Minuten einzustellen, die der Backofen eingeschaltet bleiben soll.
- 3) **ENTER** berühren. Der Backofen beginnt nach fünf Sekunden sich aufzuheizen. Die Stoppzeit wird automatisch auf der Anzeige hinzugefügt. Am Ende der Kochzeit schaltet sich der Backofen aus.
- 4) **AUS** oder **LÖSCHEN** auf dem Backofen berühren, um die Anzeige zu löschen.



ERWEITERTE OPTIONEN

Auf dem Bildschirm können nacheinander Sprache, Temperaturskala, Temperatursausgleich, 12/24-Uhr, Helligkeit der Hinterleuchtung, Glockenton und Kontrasteinstellung aufgerufen werden.

- 1) **UHR EINSTELLEN** auf der Schaltblende berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Bildschirme mit den erweiterten Optionen aufzurufen.
- 2) **ENTER** berühren, um die unterschiedlichen Optionsbildschirme zu durchlaufen.
- 3) Nach Auswahl aller Optionen **LÖSCHEN** berühren, um zur Hauptanzeige zurückzukehren.

SPRACHE EINSTELLEN

- 1) Nach entsprechender Aufforderung **1** für Englisch, **2** für Deutsch, **3** für Französisch, **4** für Spanisch bzw. **5** für Italienisch berühren.

TEMPERATURSKALA EINSTELLEN

Die Anzeige des Backofens kann von Fahrenheit (°F) auf Celsius (°C) oder umgekehrt umgestellt werden.

- 1) Bei entsprechender Aufforderung **1** für Fahrenheit (°F) oder **2** für Celsius (°C) berühren.

TEMPERATURAUSGLEICH

Der Temperatursausgleich wird dazu verwendet, die Mitte des Backraums auf dem Sollwert zu halten. Negative Werte führen zu niedrigeren Backraumtemperaturen, und positive Ausgleichswerte führen zu höheren Backraumtemperaturen.

- 1) Nach entsprechender Aufforderung den Temperatursausgleichswert eingeben.
- 2) Einen negativen oder positiven Ausgleich durch Berühren des Berührungsfelds **TIMER EINSTELLEN** auswählen. Die maximalen Backofenausgleichswerte sind +/- 19 °C.

12/24-STUNDEN-UHR

- 1) Bei entsprechender Aufforderung **1** für 12-Stunden-Uhr bzw. **2** für 24-Stunden-Uhr berühren.

HINTERLEUCHTUNGSOPTIONEN

- 1) Bei entsprechender Aufforderung **1** für eine geringe Helligkeit, **2** für eine mittlere Helligkeit bzw. **3** für eine hohe Helligkeit berühren.

GLOCKENTONOPTIONEN

Für den Glockenton des Backofens gibt es drei Töne mit unterschiedlicher Frequenz.

- 1) Bei entsprechender Aufforderung **1** für den Ton mit niedriger Frequenz, **2** für den Ton mit mittlerer Frequenz bzw. **3** für den Ton mit hoher Frequenz berühren.

KONTRASTEINSTELLUNG

Der Kontrast kann eingestellt werden, um eine scharfe LCD-Anzeige zu gewährleisten.

- 1) Bei entsprechender Aufforderung **1** bis **9** auf dem Zahlenfeld berühren, um die Kontrasteinstellung an Ihre persönliche Vorliebe anzupassen.

BACKOFENROSTE UND ROSTSCHIENEN

ROSTSCHIENEN IM BACKOFEN

Zum Einführen der Rostschienen in den Backofen die Schrauben in den Seitenwänden des Backofens lokalisieren. Die Montagelaschen der Rostschiene über die Schraubenköpfe positionieren und sie nach unten schieben, bis die Schrauben fest in den Laschen sitzen. Siehe die Abbildung unten.

Zum Entnehmen der Rostschienen werden diese über die Köpfe der Schrauben hinaus gerade nach oben geschoben und aus dem Backofen herausgenommen.

WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Einschalten des **Selbstreinigungsmodus** alle Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Sie verfärben sich, wenn sie während der Ausführung dieses Modus im Backofen bleiben.

BACKOFENROSTE

Zum Einsetzen eines Rosts in den Backofen die Kippschutzverriegelung des Rosts unter die seitlichen Rostschienen positionieren. Den Rost nach hinten schieben und ihn über die Rostanschlüge heben. Den Rost weiter ganz in den Backofen hineinschieben.

Der Rost wird zum Herausnehmen nach vorne gezogen und über die Rostanschlüge der seitlichen Rostschienen nach oben herausgehoben. Siehe die Abbildung unten.

Der untere Backofenrost kann ganz herausgezogen werden. Während sich der Rost in Einschubhöhe 1 befindet, wird er auf die Edelstahlführungen der Tür geschoben. Die Einschubhöhen der Rostschienen entnehmen Sie der Abbildung. Damit bleibt der Rost stabil, wenn eine schwere Pfanne für große Fleischstücke oder Geflügel verwendet wird. Bei voll herausgezogenem Rost können die heißen Speisen leichter erreicht werden.

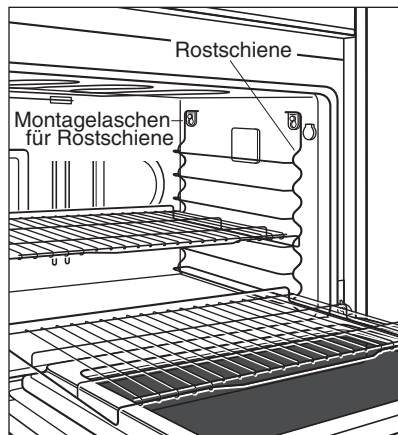
ANORDNUNG DER BACKOFENROSTE

Die optimalen Ergebnisse beim Kochen sind von der Einschubhöhe der Roste im Backofen abhängig. Die Einschubhöhe 1 befindet sich ganz unten, Einschubhöhe 6 ganz oben.

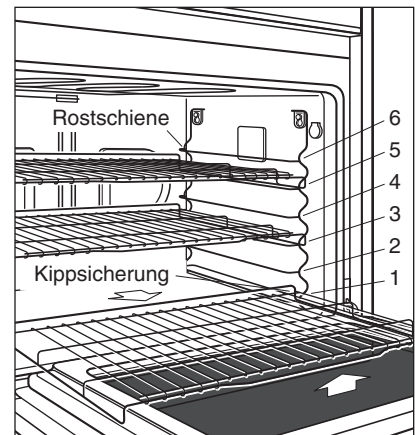
- Wenn Sie nur einen Rost benutzen, diesen in die Mitte des Backofens schieben.
- Wenn Sie nur einen Rost zum Braten von Fleisch benutzen, diesen in Einschubhöhe 1, 2 oder 3 in die Rostschienen schieben.
- Wenn Sie zwei oder drei Roste benutzen, mindestens eine Einschubhöhe zwischen den Rosten freilassen.

⚠ VORSICHT

Die Backofenroste nur mit trockenen Topflappen berühren. Die Roste werden bei eingeschaltetem Backofen sehr heiß und bleiben dies auch noch lange nach dem Ausschalten.



Herausnehmen der Rostschienen



Einschubhöhen der Rostschienen und voll herausgezogener unterer Rost



BACKMODUS

So funktioniert der Backmodus: Die Luft wird sowohl mit dem verdeckt eingebauten Bachelement als auch mit dem Grillelement erwärmt. Sie schalten sich ein und aus, um die Temperatur zu halten. Dieser Modus eignet sich am besten für das Kochen mit einem einzigen Rost, insbesondere zum Backen von Speisen. Verwenden Sie für Ihre Standardrezepte immer den **Backmodus**. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Backmodus:

- Backofen für den **Backmodus** immer vorheizen.
- Während des Vorheizens werden die Umluftventilatoren (falls zutreffend) und Elemente zum schnellen und gleichmäßigen Heizen des Backofens verwendet.
- Nur einen Rost verwenden.
- Zwischen den Kanten des Bräters und den Seitenwänden des Backofens einen Abstand von mindestens 25 mm lassen.
- Die Backzeit ist von Größe, Form und Verarbeitung des Kochgeschirrs abhängig.
- Speisen garen in dunklen Formen aus Metall schneller als in glänzenden Formen.
- Speisen werden in Formen mit dunkler Antihaftbeschichtung schneller gebräunt als in Formen mit heller Antihaftbeschichtung.
- Das Bräunen mit Hilfe der Backofenbeleuchtung und des Anzeigefensters überprüfen. Die Tür so wenig wie möglich öffnen, damit keine Wärme verloren geht und die Gesamtgarzeit nicht verlängert wird.

⚠ VORSICHT

Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Backmodus:

- 1) **BACKEN** berühren. Bei Doppelbacköfen wird dadurch der obere Backofen eingeschaltet. Zum Einschalten des unteren Backofens zunächst das Berührungsfeld **OBEN/UNTEN** berühren, sodass das untere Backofensymbol in der LCD-Anzeige ausgewählt wird. Anschließend **BACKEN** berühren.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 175 °C voreingestellt. Der Backofen beginnt nach zehn Sekunden sich aufzuheizen. Zum Ändern der Backofentemperatur von der Standardtemperatur 175°C sofort über die Zahlentasten eine andere Temperatur eingeben.
- 3) Einmal **LÖSCHEN** berühren, um die Temperatureinstellung des Backofens zu löschen; zweimal **LÖSCHEN** berühren, um die Uhrzeitanzeige des Backofens wieder aufzurufen.
- 4) **ENTER** berühren, um den Kochmodus sofort zu starten; anderenfalls startet der Backofen den Modus automatisch in 10 Sekunden, wenn der Bediener nicht eingreift.
- 5) Wenn der Signalton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 6) Wenn die Temperatursonde verwendet wird (nur oberer Backofen), die Anweisungen für die **Temperatursondenfunktion** auf den Seiten 160–161 befolgen.
- 7) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 8) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 9) Auf dem Backofen **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.



WICHTIGER HINWEIS

Das Backsteinzubehör von Wolf ist für den Backsteinmodus erforderlich.

BACKSTEINMODUS

So funktioniert der Backsteinmodus: Für diesen Modus werden ein besonders konstruierter Rost und ein Backstein verwendet, damit die Qualität der Speisen gewährleistet ist, die von dieser speziellen Zubereitungsart erwartet wird. Um die Umgebung eines heißen Ofens zu schaffen, die für das Backen auf einem Keramikstein erforderlich ist, trägt die von allen Elementen ausgestrahlte Wärme dazu bei, dass dieser „Ziegelofeneffekt“ erzeugt wird. Um eine gleichmäßige Temperatur zu erreichen, wird die Luft von beiden Umluftgebläsen im Backofen umgewälzt. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

Vorbereitung des Backofens: Alle Roste aus dem Backofen herausnehmen. Backsteinrost in Einschubhöhe 1 einschieben und Backstein auf den Rost legen. Dabei muss der vordere Rand über die Vorderkante des Rosts hängen. Siehe die Abbildung unten. Backofen im **Backsteinmodus** ca. 35 Minuten vorheizen.

WICHTIGER HINWEIS: Mit dem Backstein vorsichtig umgehen. Beim Fallenlassen kommt es zu Abplatzungen oder zum Bruch des Backsteins.

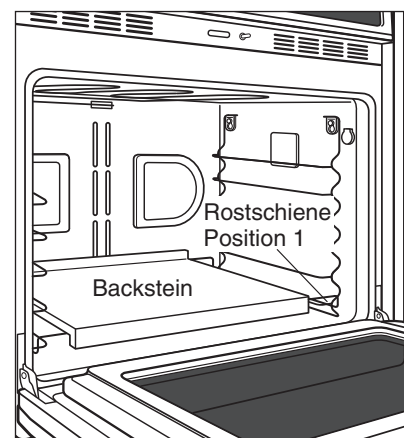
▲VORSICHT

Keine Speisen mit hohem Fettgehalt auf dem Backstein zubereiten. Das poröse Keramikmaterial absorbiert Fett und verfärbt den Stein. Das Fett kann sich entzünden.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Backsteinmodus:

- Den Backofen im **Backsteinmodus** immer vorheizen, nachdem der Backofenrost und Keramikstein positioniert werden. Bei dieser Funktion ca. 35 Minuten warten, bis die eingestellte Backofentemperatur erreicht ist. Für beste Ergebnisse Backofen eine Stunde lang vorheizen, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.
- Während des Vorheizens werden die Umluftventilatoren und alle Elemente zum schnellen und gleichmäßigen Heizen des Backofens verwendet.
- Ausschließlich den Backstein von Wolf im **Backsteinmodus** verwenden.
- Nur einen Backsteinrost je Backofen verwenden.
- Die Speisen werden in der Regel direkt auf dem Stein zubereitet. Unterseite der Speisen ausreichend mit Mehl bestäuben, um Anhaften zu verhindern.
- Wenn Sie mehrere Brote oder Pizzen nacheinander backen, jeweils fünf Minuten warten, bis der Backstein wieder seine richtige Temperatur erreicht hat.
- Backstein und Rost nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und während anderer Kochmodi nicht im Backofen lassen.






Installation des Backsteinzubehörs



BACKSTEINMODUS

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Backsteinmodus:

- 1)  **STEIN** berühren.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 205 °C voreingestellt. Der Backofen beginnt nach fünf Sekunden sich aufzuheizen. Zum Ändern der Backofentemperatur von 205 °C mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben.
- 3)  **ENTER** berühren, um den Kochmodus sofort zu starten; anderenfalls startet der Backofen den Modus automatisch in 10 Sekunden, wenn der Bediener nicht eingreift.
- 4) Wenn der Signalton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 5) Wenn die Temperatursonde verwendet wird, die Anweisungen für die **Temperatursondenfunktion** auf den Seiten 160–161 befolgen.
- 6) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 7) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 8) Auf dem Backofen  **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.

BACKSTEINZUBEHÖR

Das Backsteinzubehör ist über Ihren Wolf-Händler lieferbar. Weitere Informationen zur Bedienung und Pflege sind im Lieferumfang des Backsteinzubehörs enthalten.

BAKESTONE30 (807143)

ZUBEHÖR

PFLEGE DES BACKSTEINS

Speisereste mit einem Schaber entfernen. Krümel abbürsten. Stein vollkommen abkühlen lassen und mit feuchtem Tuch abwischen. Nasse Tücher auf heißen Oberflächen können Dampfverbrennungen verursachen. Den Backstein nicht in Wasser einweichen lassen bzw. nicht in Wasser eintauchen und keine Seife oder Spülmittel verwenden. Der Keramikstein könnte den Geschmack annehmen und ihn auf die Speisen übertragen.

Auf dem Backstein können sich hartnäckige Flecken bilden. Diese beeinträchtigen den Geschmack der gebackenen Speisen nicht.

Backstein vor dem Herausnehmen aus dem Backofen vollkommen abkühlen lassen.

WICHTIGER HINWEIS: Vorsichtig mit dem Backstein umgehen. Beim Fallenlassen kommt es zu Abplatzungen oder zum Bruch des Backsteins.

Optionales Zubehör kann über Ihren Wolf-Händler bezogen werden.

VORSICHT

Backstein vollkommen abkühlen lassen und mit feuchtem Tuch abwischen. Nasse Tücher auf heißen Oberflächen können Dampfverbrennungen verursachen.



GRILLMODUS

So funktioniert der Grillmodus: Das obere Element dient dazu, starke Hitze abzustrahlen, durch die jeweils eine Seite des Grillguts gebräunt wird.

Das Grillgut muss in der Regel umgedreht werden, damit auch die andere Seite garen kann. Durch die starke Hitze wird das Grillgut schnell gegart und erhält eine braune Kruste. Dieser Modus eignet sich am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel bis zu einer Dicke von 25 mm. In diesem Modus kann die Temperatursonde nicht verwendet werden.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Grillmodus:

- Backofen für den **Grillmodus** nicht vorheizen.
- Mit geschlossener Backofentür grillen.
- Am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel bis zu einer Dicke von 25 mm geeignet.
- Immer die zweiteilige Grillpfanne benutzen, die mit Ihrem Backofen geliefert wurde. Immer den geschlitzten oberen Rost der Grillpfanne verwenden, damit das Fett abtropfen kann und nicht der starken Hitze ausgesetzt ist. Dadurch werden Fettspritzer, Rauchentwicklung und eine mögliche Feuergefahr vermieden.
- Grillgut nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
- Mageres Fleisch und Fisch vor dem Grillen mit Erdnussöl bestreichen, um Anhaften zu verhindern.
- Geflügel zuerst mit der Haut nach unten grillen.
- Kalte Speisen aus dem Kühlschrank nehmen und sofort verwerten.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Grillmodus:

- 1) Grillgut in der richtigen Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
- 2) **GRILLEN** berühren. Bei Doppelbacköfen wird dadurch der obere Backofen eingeschaltet. Zum Einschalten des unteren Backofens zunächst das Berührungsfeld **OBEN/UNTEN** berühren, sodass das untere Backofensymbol in der LCD-Anzeige ausgewählt wird. Anschließend **GRILLEN** berühren.
- 3) Die Backofentemperatur wird mit **1** für 290 °C voreingestellt (starkes Grillen). Der Grill des Backofens schaltet sich nach fünf Sekunden ein. Zum Ändern der Einstellung auf dem Zahlenfeld sofort auf **2** für 230 °C (mittleres Grillen) bzw. auf **3** für 175 °C (schwaches Grillen) drücken.
- 4) **ENTER** berühren, um den Kochmodus sofort zu starten; anderenfalls startet der Backofen den Modus automatisch in 10 Sekunden, wenn der Bediener nicht eingreift.
- 5) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 6) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 7) Auf dem Backofen **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.

⚠VORSICHT

Wenn Sie das Grillgut drehen oder prüfen, ob es gar ist, Backofentür vorsichtig öffnen. Möglicherweise haben sich Rauch und Dampf angesammelt. Auf keinen Fall hitzefestes Glas oder Keramik verwenden. Diese könnten zerbrechen.



BRATMODUS

So funktioniert der Bratmodus: Zum Aufheizen der Luft werden sowohl die Back- als auch die Grillelemente verwendet. Sie schalten sich aus und ein, um die Temperatur zu halten. Diese Funktion ist besonders zum Braten von weniger zartem Fleisch geeignet, das abgedeckt werden sollte, wie zum Beispiel Rinderbraten mit Knochen, Lammunterschenkel, Schmorbraten und Fleisch für Eintöpfe. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.






TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Bratmodus:

- Backofen für den **Bratmodus** immer vorheizen.
- Während des Vorheizens werden die Umluftventilatoren und Elemente zum schnellen und gleichmäßigen Heizen des Backofens verwendet.
- Es können Bratbeutel verwendet werden.
- Wenn Sie große Fleischstücke, wie zum Beispiel Puter, braten, soll der Bräter nicht den gesamten Rost abdecken und damit die Luft am natürlichen Zirkulieren hindern.
- Puter mit Füllung und einem Gewicht von mehr als 6,8 kg im **Bratmodus** braten. Füllungen stets auf eine Innentemperatur von 75 °C erhitzen.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Bratmodus:

- 1)  **BRATEN** berühren. Bei Doppelbacköfen wird dadurch der obere Backofen eingeschaltet. Zum Einschalten des unteren Backofens zunächst das Berührungsfeld  **OBEN/UNTEN** berühren, sodass das untere Backofensymbol in der LCD-Anzeige ausgewählt wird. Anschließend  **BRATEN** berühren.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 175 °C voreingestellt. Der Backofen beginnt nach zehn Sekunden sich aufzuheizen. Zum Ändern der Backofentemperatur von 175 °C mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben.
- 3)  **ENTER** berühren, um den Kochmodus sofort zu starten; anderenfalls startet der Backofen den Modus automatisch in 10 Sekunden, wenn der Bediener nicht eingreift.
- 4) Wenn der Signalton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 5) Wenn die Temperatursonde verwendet wird, die Anweisungen für die **Temperatursondenfunktion** auf den Seiten 160–161 befolgen.
- 6) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 7) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 8) Auf dem Backofen  **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.



UMLUFTMODUS

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann der Umluftmodus nur im oberen Backofen benutzt werden.

So funktioniert der Umluftmodus: An der Rückseite des Backofens laufen Doppelumluftventilatoren, die jeweils mit einem Heizelement ausgestattet sind, um die Luft im gesamten Ofenraum zu verteilen. Durch die gleichmäßige Bewegung der Luft kann man in diesem Modus auf mehreren Rosten gleichzeitig Speisen zubereiten. Die Wärmezufuhr wird ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu halten und die Speisen gleichmäßig zu bräunen. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Umluftmodus:

- Backofen für den **Umluftmodus** immer vorheizen.
- Zum Garen der Speisen niedrige Bräter ohne Deckel verwenden.
- Ein Backblech der Größe 356 mm x 406 mm ist optimal geeignet. Zwischen den Kanten des Bräters und den Seitenwänden des Backofens einen Abstand von mindestens 25 mm lassen.
- Standardtemperaturen aus den Rezepten in diesem Modus um 4 °C Grad reduzieren.
- Bräter und Formen müssen beim Garen auf mehr als einem Rost nicht versetzt angeordnet werden.
- Die Garzeit kann kürzer als erwartet sein. Den Garzustand 5 bis 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit prüfen.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Umluftmodus:

- 1) **UMLUFT** berühren.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 165 °C voreingestellt. Der Backofen beginnt nach fünf Sekunden sich aufzuheizen. Zum Ändern der Backofentemperatur von 165 °C mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben.
- 3) **ENTER** berühren, um den Kochmodus sofort zu starten; anderenfalls startet der Backofen den Modus automatisch in 10 Sekunden, wenn der Bediener nicht eingreift.
- 4) Wenn der Signalton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 5) Wenn die Temperatursonde verwendet wird, die Anweisungen für die **Temperatursondenfunktion** auf den Seiten 160–161 befolgen.
- 6) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 7) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 8) Auf dem Backofen **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.



UMLUFTBACKMODUS

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann der Umluftbackmodus nur im oberen Backofen benutzt werden.

So funktioniert der Umluftbackmodus: In diesem Modus wirkt die von den beiden Umluftelementen erzeugte Wärme zusammen mit der Wärme des unter dem Backofenboden angebrachten Bachelements. Diese Wärme wird durch die Umluftventilatoren im Backraum verteilt. Durch die zusätzliche Unterhitze eignet sich dieser Modus besonders zum Backen von Obstkuchen und Pasteten. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.




TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Umluftbackmodus:

- Backofen für den **Umluftbackmodus** immer vorheizen.
- Standardtemperaturen aus den Rezepten in diesem Modus um 4 °C Grad reduzieren.
- Mehrere Obstkuchen und Pasteten werden auf demselben Rost gebacken, nicht auf unterschiedlichen Rosten.
- Dieser Modus ist ideal für das Backen auf einem einzelnen Rost.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Umluftbackmodus:

- 1) Berühren Sie  **UMLUFTBACKEN**.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 190 °C voreingestellt. Der Backofen beginnt nach fünf Sekunden sich aufzuheizen. Zum Ändern der Backofentemperatur von 190 °C mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben.
- 3)  **ENTER** berühren, um den Kochmodus sofort zu starten; anderenfalls startet der Backofen den Modus automatisch in 10 Sekunden, wenn der Bediener nicht eingreift.
- 4) Wenn der Signalton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 5) Wenn die Temperatursonde verwendet wird, die Anweisungen für die **Temperatursondenfunktion** auf den Seiten 160–161 befolgen.
- 6) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 7) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 8) Auf dem Backofen  **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.



UMLUFTGRILLMODUS

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann der Umluftgrillmodus nur im oberen Backofen benutzt werden.

So funktioniert der Umluftgrillmodus: Durch die vom oberen Element abgestrahlte starke Hitze wird die Oberfläche des Grillguts scharf angebraten, während die Luft um das Grillgut mithilfe der beiden Umluftventilatoren zirkuliert wird. In diesem Modus wird die Garzeit für dickere Stücke Fleisch, Fisch und Geflügel verkürzt. Durch den Grill wird das Grillgut außen gebräunt, die Umluftventilatoren sorgen dafür, dass das Grillgut innen saftig bleibt. In diesem Modus kann die Temperatursonde nicht verwendet werden.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Umluftgrillmodus:

- Backofen für den **Umluftgrillmodus** nicht vorheizen.
- Umluftgrillen bei geschlossener Backofentür.
- Am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel mit einer Dicke über 25 mm geeignet.
- Immer die zweiteilige Grillpfanne benutzen, die mit Ihrem Backofen geliefert wurde. Immer den geschlitzten oberen Rost der Grillpfanne verwenden, damit das Fett abtropfen kann und nicht der starken Hitze ausgesetzt ist. Dadurch werden Fettspritzer, Rauchentwicklung und eine mögliche Feuergefahr vermieden.
- Grillgut nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
- Mageres Fleisch und Fisch vor dem Grillen mit Erdnussöl bestreichen, um Anhaften zu verhindern.
- Geflügel zuerst mit der Haut nach unten grillen.
- Kalte Speisen aus dem Kühlschrank nehmen und sofort verwerten.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Umluftgrillmodus:

- 1) Grillgut in der richtigen Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
- 2) **UMLUFTGRILLEN** berühren. Die Backofentemperatur wird mit der Taste **1** auf 290 °C voreingestellt (starkes Grillen). Der Grill des Backofens schaltet sich nach fünf Sekunden ein. Zum Ändern der Einstellung auf dem Zahlenfeld sofort auf **2** für mittleres Grillen) bei 230 °C bzw. auf **3** für schwaches Grillen bei 175 °C drücken.
- 3) **ENTER** berühren, um den Kochmodus sofort zu starten; anderenfalls startet der Backofen den Modus automatisch in 10 Sekunden, wenn der Bediener nicht eingreift.
- 4) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 5) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 6) Auf dem Backofen **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.

⚠ VORSICHT

Wenn Sie das Grillgut drehen oder prüfen, ob es gar ist, Backofentür vorsichtig öffnen. Möglicherweise haben sich Rauch und Dampf angesammelt. Auf keinen Fall hitzefestes Glas oder Keramik verwenden. Diese könnten zerbrechen.



UMLUFTBRATMODUS

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann der Umluftbratmodus nur im oberen Backofen benutzt werden.

So funktioniert der Umluftbratmodus: Die Hitze von den beiden Umluftventilatoren sowie die zusätzliche Hitze vom Grillelement verstärken die Umluft und abgestrahlte Hitze in diesem Modus. Bei dieser Kombination wird der Braten außen gebräunt und versiegelt, damit er saftig bleibt. Damit ist dieser Modus für das Braten von zartem Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch und Geflügel perfekt geeignet. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Umluftbratmodus:

- Backofen für den **Umluftbratmodus** immer vorheizen.
- Zum Garen der Speisen niedrige Bräter ohne Deckel verwenden.
- Standardtemperaturen aus den Rezepten in diesem Modus um 4 °C Grad reduzieren.
- Der untere Teil des Brateinsatzes mit Rost eignet sich hervorragend als Bräter.
- Die Garzeit kann kürzer als erwartet sein. Prüfen Sie den Garzustand früher als sonst.
- Braten Sie Speisen, die ohne Abdeckung garen können.
- Kalte Speisen aus dem Kühlschrank nehmen und sofort verwerten.
- Puter mit Füllung und einem Gewicht von mehr als 6,8 kg im **Bratmodus** braten. Füllungen stets auf eine Innentemperatur von 75 °C erhitzen.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Umluftbratmodus:

- 1) **UMLUFTBRATEN** berühren. Die Backofentemperatur ist auf 165 °C voreingestellt. Der Backofen beginnt nach fünf Sekunden sich aufzuheizen. Zum Ändern der Backofentemperatur von 165 °C mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben.
- 2) **ENTER** berühren, um den Kochmodus sofort zu starten; anderenfalls startet der Backofen den Modus automatisch in 10 Sekunden, wenn der Bediener nicht eingreift.
- 3) Wenn der Signalton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 4) Wenn die Temperatursonde verwendet wird, die Anweisungen für die **Temperatursondenfunktion** auf den Seiten 160–161 befolgen.
- 5) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 6) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 7) Auf dem Backofen **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.



GÄRMODUS

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann der Gärmodus nur im oberen Backofen benutzt werden.

So funktioniert der Gärmodus: Eine Kombination aus Grill- und Bachelementen wird zum Erhitzen und Halten der Ofentemperatur verwendet. Dieses Merkmal ist hervorragend geeignet, um Brotteig gehen zu lassen.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Gärmodus:




- Für diesen Modus ist kein Vorheizen erforderlich.
- Brotteig gären, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Beste Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn eine flache Form mit 0,2 – 0,7 l kochendem Wasser auf dem Rost in Einschubhöhe 1 gestellt wird, um den Ofenraum feucht zu halten.
- In der **Gärfunktion** kann der Backofen nicht höher als 45 °C eingestellt werden. Wenn der Backofen zu heiß ist, sollte die Backofentür geöffnet werden, um den Backofen auf unter 50 °C abkühlen zu lassen, um eine Zerstörung der Hefe zu vermeiden.
- Zwischen den Kanten des Bräters und den Seitenwänden des Backofens einen Abstand von mindestens 25 mm lassen.
- Die Backofentür so wenig wie möglich öffnen, um zu vermeiden, dass Wärme verloren geht und sich die Gärzeit verlängert.

⚠ VORSICHT

Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Gärfunktion:

- 1) Teig in hitzebeständiger Schüssel in den Backofen geben.
- 2)  **GÄREN** berühren.
- 3) Die Backofentemperatur ist auf 30 °C voreingestellt.  **ENTER** auf der Schaltblende berühren. Zum Ändern der Temperatur von 30 °C mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben. Die maximale Temperatur im **Gärmodus** ist 45 °C.
- 4) Wenn der Timer eingestellt ist, ertönt der Glockenton am Backofen, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 5) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 6) Auf dem Backofen  **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.

EINSCHALTVERZÖGERUNG

So funktioniert die Einschaltverzögerungsfunktion: Diese Funktion steuert die automatische Zeitgebung der **EIN**- und **AUS**-Funktion des Backofens. Sie können den Backofen so einstellen, dass er sich später ein- und nach dem Garen der Speisen oder zu einem vorher eingestellten Zeitpunkt selbsttätig ausschaltet. Diese Funktion können Sie für alle Kochmodi einsetzen, jedoch nicht zum **Grillen**, **Umluftgrillen** und mit dem **Backstein**.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Einschaltverzögerungsfunktion:

- Die Backöfen können separat eingestellt werden.
- Die Einschaltverzögerung nicht verwenden, wenn das Vorheizen des Backofens für das Garen der Speisen wichtig ist.
- Geben Sie bei Benutzer der **Einschaltverzögerungsfunktion** die Speisen vom Kühlschrank direkt in den Backofen.
- Bevor Sie Zeiten programmieren, muss die Uhr auf die richtige Uhrzeit eingestellt sein.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Einschaltverzögerungsfunktion – wenn Sie den Backvorgang später starten und automatisch ausschalten möchten, wenn die Speisen fertig sind:

- 1) Einen beliebigen Kochmodus berühren, mit Ausnahme von **GRILLEN**, **UMLUFT-GRILLEN** und **BACKSTEIN**. Bei Doppelbacköfen wird dadurch der obere Backofen eingeschaltet. Zum Einschalten des unteren Backofens zunächst das Berührungsfeld **OBEN/UNTEN** berühren, sodass das untere Backofensymbol in der LCD-Anzeige ausgewählt wird. Dann den gewünschten Modus berühren. Beachten Sie, dass manche Kochmodi für den unteren Backofen nicht verfügbar sind. Die voreingestellte Temperatur nach Bedarf ändern.
- 2) **KOCHEN MIT TIMER** berühren. Die Zahlensfelder verwenden, um die Anzahl der Stunden/Minuten einzustellen, die der Backofen eingeschaltet bleiben soll (**BACKDAUER**). Beispiel: 3:30 einstellen, damit der Backofen 3 1/2 Stunden eingeschaltet bleibt.
- 3) Nach entsprechender Aufforderungen die Uhrzeit, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll, über die Zahlentasten einstellen (**STOPPZEIT**). Beispiel: 6:00 als Uhrzeit einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.
- 4) **ENTER** berühren. Die Anzeige erscheint, als ob der Backofen eingeschaltet wäre. Gemäß dem oben aufgeführten Beispiel beginnt das Erhitzen 3 1/2 Stunden vor 6:00 Uhr, also um 2:30 Uhr.
- 5) Ein Glockenton ertönt, wenn die Backzeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Signalton weiterhin alle 10 Sekunden.
- 6) Der Backofen schaltet sich aus, nachdem die **STOPPZEIT** erreicht wurde.
- 7) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 8) Den Backofen auf **AUS** schalten, um die Anzeige zu löschen und das Signal zu stoppen.





TROCKNUNGSMODUS

WICHTIGER HINWEIS

**Zur Verwendung
des Trocknungs-
modus sind die
Trockenroste von
Wolf als Zubehör
erforderlich.**

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann der Trocknungsmodus nur im oberen Backofen benutzt werden.

So funktioniert der Trocknungsmodus: Mit dieser Funktion können Sie Speisen zum Konservieren oder zur Weiterverwendung langsam dörren.

Dazu sind die als Zubehör erhältlichen Trockenroste von Wolf (nicht mitgeliefert) erforderlich. Dieser Modus eignet sich für eine Vielzahl von Obst- und Gemüsesorten, Kräuter und Fleischstreifen.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Trocknungsmodus:



- Backofen bei der Verwendung des **Trocknungsmodus** nicht vorheizen.
- Es können mehrere Roste gleichzeitig verwendet werden.
- Manche Speisen benötigen 14 bis 15 Stunden, bis sie vollständig getrocknet sind.
- Spezifische Zeiten und Umgang mit bestimmten Lebensmitteln entnehmen Sie bitte einem entsprechenden Buch zur Konservierung.



TROCKNUNGSMODUS

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Trocknungsmodus:

- 1) Lebensmittel auf Trockenrosten in den Backofen geben.
- 2) Mitgelieferten Türstopper so anbringen, dass die Backofentür geöffnet bleibt. Siehe Anweisungen im Zubehörpaket.
- 3)  **TROCKNEN** berühren.
- 4) Die Voreinstellungstemperatur des Backofens ist 55 °C. Zum Ändern der Temperatur mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben (45 °C bis 70 °C).
- 5) Lebensmittel im Backofen lassen, bis sie vollständig handtrocken sind.
- 6) Die Lebensmittel lassen sich leichter von den Rosten nehmen, wenn sie noch nicht ganz abgekühlt sind. Wenn Sie zu sehr anhaften, Trockenblech wieder in den Backofen schieben und leicht erwärmen, um Lebensmittel anschließend leichter abnehmen zu können.
- 7) Auf dem Backofen  **AUS** berühren, um diesen Modus zu beenden.

TROCKNUNGSZUBEHÖR

Trockenroste sind bei ihrem Wolf-Händler erhältlich. Zusätzliche Anweisungen sind im Lieferumfang des Trocknungsrostzubehörs enthalten.

DEHY/OVEN-30 (804683)

⚠ VORSICHT

Lebensmittel müssen auf einen Wassergehalt von unter 0,60 getrocknet oder handtrocken sein, um die Gefahr der Bildung von Schimmel, Hefe oder Bakterien zu vermeiden. Im Zweifelsfall Lebensmittel mit der längsten dafür angegebenen Zeit dörren.



TEMPERATURSONDENFUNKTION

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann die Temperatursondenfunktion nur im oberen Backofen benutzt werden.

So funktioniert die Temperatursonde: Mit der Temperatursonde wird die Kerntemperatur von Lebensmitteln gemessen, ohne dass ein Öffnen der Backofentür erforderlich ist. Sie bietet eine bequeme und präzise Methode, um unabhängig von Art, Form und Gewicht das perfekte Gelingen der Speisen zu gewährleisten. Bei Verwendung dieser Funktion ist es nicht mehr erforderlich, die gesamte Kochzeit nach **Grillen** und **Umluftgrillen** zu verwenden.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Temperatursondenfunktion

- Sensor in den dicksten Teil des Fleisches einstechen, bevor Sie das Fleisch in den Backofen geben.
- Um die Mitte zu bestimmen, Sensor außerhalb des Fleisches so halten, dass die Spitze zur Mitte zeigt. Die Länge des Einstichs markieren, indem Sie die Finger auf den Sensor oben auf dem Fleisch legen. Den Sensor zum dicksten Teil des Fleischstücks führen und bis zu den Fingern einstechen.
- Die Ruhezeit bezieht sich auf die 10 bis 15 Minuten, die das Fleisch ruhen sollte, bevor es tranchiert wird. Dadurch bleiben die Säfte im Fleisch besser erhalten.
- Bei Geflügel die Sonde in den dicksten Teil des Schenkels einstechen.
- Das Fleisch während der Ruhezeit mit Aluminiumfolie abdecken, damit es warm bleibt, bevor es tranchiert wird.
- Sonde von Hand waschen; nicht in Wasser eintauchen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Genauigkeit der Sonde nimmt bei Temperaturen unter 40 °C ab. Lebensmittel, die direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurden, zeigen die richtige Temperatur möglicherweise erst dann an, wenn sie 40 °C erreicht haben.



TEMPERATURSONDENFUNKTION

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Temperatursonde mit Fleisch:

- 1) Backofen im gewünschte Modus auf die gewünschte Temperatur einstellen und vorheizen.
- 2) Fleisch im Bräter auf den Rost stellen. Sonde in den dicksten Teil des Fleisches einstecken, wie in „Tipps für erfolgreiches Kochen“ Kochen auf Seite 160 beschrieben.
- 3) Wenn der Signalton das Ende der Vorheizzeit anzeigt, Abdeckung der Sonde mit trockenen Ofenhandschuhen öffnen. Den Sondenanschluss in die Anschlussbuchse an der Seitenwand des Backofens bis zum Einrasten einstecken. Backofentür schließen.
- 4) **TEMPSONDE** berühren. Die Tranchiertemperatur des Fleisches mithilfe der Zahlenfelder einstellen. Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Tranchieren ruhen zu lassen.
- 5) **ENTER** berühren. Wenn **ENTER** nicht berührt wird, startet der Backofen die Temperaturfunktion automatisch in 8 Sekunden. Auf der Anzeige wird die Backofentemperatur und die ansteigende Sondentemperatur angezeigt; dabei wird bis zur Einstellung des Garzustands hochgezählt.
- 6) Wenn die Tranchiertemperatur erreicht ist, sind zwei Glockentöne zu hören. Die Sonde aus der Anschlussbuchse herausziehen. Der Glockenton ertönt weiterhin alle 10 Sekunden, bis die Sonde herausgezogen wird oder bis Sie **LÖSCHEN** berühren.
- 7) Zum Beenden dieser Funktion und zum Ausschalten des Backofens den Backofen auf **AUS** schalten.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn der Sondenanschluss nicht ganz in der Buchse sitzt, ertönt ein Audiosignal, und auf der Anzeige erscheint **SONDE KURZ GESCHLOSSEN**. Siehe Anleitung zur Fehlerbehebung auf Seite 167.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Temperatursondenfunktion für Brot:

- 1) Backofen im Modus **Backen** oder **Backstein** auf gewünschte Temperatur vorheizen.
- 2) Brot auf Backstein oder auf Backblech in den Backofen geben.
- 3) 10 Minuten bei gewünschter Temperatur backen.
- 4) SONDENSOR in den dicksten Teil des Brotes einstecken.
- 5) Mit einem trockenen Ofenhandschuh die Abdeckung des SONDENSORS anheben. Den SONDENANSCHLUSS in die Anschlussbuchse an der Seitenwand des Backofens bis zum Einrasten einstecken. Backofentür schließen.
- 6) **TEMPSONDE** berühren. Die interne Backendtemperatur mithilfe der Zahlentasten auf 90 °C bis 100 °C einstellen.
- 7) **ENTER** berühren. Auf der Anzeige wird die Backofentemperatur und die ansteigende Sondentemperatur angezeigt; dabei wird bis zur Einstellung des Garzustands hochgezählt.
- 8) Wenn die Tranchiertemperatur erreicht ist, sind zwei Glockentöne zu hören. Die Sonde aus der Anschlussbuchse herausziehen. Der Glockenton ertönt weiterhin alle 10 Sekunden, bis die Sonde herausgezogen wird oder bis Sie **LÖSCHEN** berühren.
- 9) Zum Beenden dieser Funktion und zum Ausschalten des Backofens den Backofen auf **AUS** schalten. Die Backofentemperatur bleibt eingeschaltet, selbst wenn die Sonde ausgesteckt ist.

VORSICHT

Sonde und Abdeckung des SONDENSORS werden sehr heiß. Nur mit einem trockenen Ofenhandschuh anfassen.



SABBATFUNKTION

Star-K-Zertifizierung

So funktioniert die Sabbatfunktion : Diese Einstellung ermöglicht das Backen oder Warmhalten von Speisen, ohne gegen das Arbeitsverbot an diesen Ruhetagen zu verstoßen. Sie sorgt für eine unveränderte Wärmequelle über einen ununterbrochenen Zeitraum hinweg. Nachdem der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, verändert diese sich nicht. Diese Funktion kann nur mit den Modi **Backen** und **Braten** verwendet werden.

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

- Die Backöfen können unabhängig voneinander geregelt werden, obwohl beide Backöfen auf die **Sabbatfunktion** eingestellt sind.
- Die Sabbatfunktion kann bei einem Doppelbackofen in beiden Backöfen gleichzeitig verwendet werden.
- Bei jedem Backofen können Optionen wie Temperatur und Lampen individuell eingestellt werden.
- Die Lampen bleiben entweder ein- oder ausgeschaltet.
- Alle Signaltöne sind bei dieser Funktion ausgeschaltet.
- Die Heizzyklen werden durch das Öffnen von Türen nicht unterbrochen.
- Die Backöfen bleiben so lange eingeschaltet, bis sie manuell ausgeschaltet werden.
- An Ruhetagen kann die Backofentemperatur angepasst werden, die Anzeige bleibt jedoch unverändert. Die Backofentemperatur wird nicht sofort geändert.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Sabbatfunktion:

- 1) **BACKOFENLAMPE** berühren; die Lampen in einem oder beiden Backöfen schalten sich ein (optional).
- 2) **BACKEN** oder **BRATEN** berühren. Der Backofen ist auf 175 °C voreingestellt. Zum Ändern der Backofentemperatur mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben.
- 3) **ENTER** berühren. Nach Wunsch die oben beschriebenen Schritte beim zweiten Backofen wiederholen.
- 4) **ENTER** fünf Sekunden lang berühren und gedrückt halten, um die Sabbatfunktion einzustellen. Im Anzeigefenster erscheint **SABBAT**.
- 5) Auf dem Backofen **AUS** berühren, um diese Funktion zu beenden. Der/die Backofen/Backöfen bleibt/bleiben so lange eingeschaltet, bis diese Funktion abgestellt wird.

Beispiel: So wird die Sabbatfunktion in einem Doppelbackofen eingestellt, wenn der obere Backofen im **Bratmodus** bei 115 °C und der untere Backofen im **Backmodus** bei 95 °C betrieben werden sollen.

- **Einstellung des oberen Backofens:** **BRATEN** berühren. Mithilfe der Zahlenfelder **2-4-0** eingeben. **ENTER** berühren.
- **Einstellung des unteren Backofens:** Das Berührungsfeld **OBEN/UNTEN** berühren, um den unteren Backofen auszuwählen. **BACKEN** berühren. Mithilfe der Zahlenfelder **2-0-0** eingeben. **ENTER** berühren.
- **ENTER** fünf Sekunden lang berühren und gedrückt halten, um die Sabbatfunktion aufzurufen.
- Auf dem Einzel- oder Doppelbackofen **AUS** berühren, um diese Funktion zu beenden. Der/die Backofen/Backöfen bleibt/bleiben so lange eingeschaltet, bis die Funktion abgestellt wird.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Kochen mit Timer im Sabbatmodus:

- 1) Speisen in den Backofen geben.
- 2) Entweder **BACKEN** oder **BRATEN** berühren (Temperaturvoreinstellung auf 175 °C).
- 3) Die voreingestellte Temperatur nach Wunsch ändern. Zum Ändern der Backofentemperatur mit den Zahlentasten sofort eine andere Temperatur eingeben.
- 4) **KOCHEN MIT TIMER** berühren. Die Zahlenfelder verwenden, um die Anzahl der Stunden/Minuten einzustellen, die der Backofen eingeschaltet bleiben soll.
- 5) **STOPPZEIT** berühren. Die Uhrzeit, zu der sich der Backofen ausschalten soll, mithilfe der Zahlentasten einstellen.
- 6) Die **BACKOFENLAMPE** nach Wunsch ein- oder ausschalten.
- 7) **ENTER** berühren und fünf Sekunden lang gedrückt halten. Im Anzeigefenster erscheint **SABBAT**.
- 8) Wenn die Speisen fertig sind, werden sie aus dem Backofen genommen. *(Der Backofen kann erst dann wieder zurückgestellt werden, wenn die Sabbatfunktion beendet ist.)*
- 9) Nach Beendigung des Sabbats oder Ruhetags den Backofen auf **AUS** stellen, um diese Funktion zu beenden.

WICHTIGER HINWEIS: Nach einem Stromausfall kehrt der Backofen nicht zu den Einstellungen für die **Sabbatfunktion** zurück.

Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.



SELBSTREINIGUNGSMODUS

So funktioniert der Selbstreinigungsmodus : Der Backofen wird stufenweise auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Bei diesem Vorgang werden Lebensmittelrückstände verbrannt, und es bleibt etwas helle Asche zurück. Wenn diese Funktion zusammen mit der **Einschaltverzögerungsfunktion** kombiniert wird, kann die Selbstreinigung so programmiert werden, dass sie sich ein- und ausschaltet, während Sie schlafen. Einzelheiten zur **Einschaltverzögerungsfunktion** finden Sie auf Seite 157.

Aus Sicherheitsgründen wird die Backofentür beim Reinigen automatisch verriegelt und kann erst wieder geöffnet werden, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist. Sollten Sie diesen Modus nach Beginn des **Selbstreinigungsmodus** stoppen, bleibt die Tür weiterhin verriegelt, bis die Temperatur im Backofen auf unter 150 °C abgesunken ist. Die Backofenlampen sind in diesem Modus stets deaktiviert.

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann nur für jeweils einen Backofen den **Selbstreinigungsmodus** ausgeführt werden, und der andere Backofen kann während dieser Zeit nicht verwendet werden.

WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Einschalten des **Selbstreinigungsmodus** alle Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Sie verfärben sich, wenn sie während der Ausführung dieser Funktion im Backofen bleiben. Einzelheiten zu Backofenrosten finden Sie auf Seite 146.

Flecken von Hand nur mit milden Scheuermitteln oder einer Bürste aus Kunststoff reinigen.

WICHTIGER HINWEIS: Rückstände von Lebensmitteln oder Getränken mit hohem Zucker- oder Säuregehalt, wie z. B. Fruchtsaft, Milch und Tomaten, dürfen nicht auf der emaillierten Porzellanoberfläche verbleiben. Sofort mit einem trockenen Küchentuch abwischen, da sich anderenfalls bleibende matte Flecken bilden können.

WICHTIGER HINWEIS: Niemals Backofenreiniger verwenden. Sie sind beim **Selbstreinigungsmodus** nicht erforderlich.

WICHTIGER HINWEIS: Während des ersten Selbstreinigungszyklus ist eine geringfügigen Rauch- und Geruchsentwicklung normal, da Restöle, die noch von der anfänglichen Benutzungsphase übrig sind, jetzt vollständig verbrannt werden.

WICHTIGER HINWEIS: Während des Backofenbetriebs ist es möglich, dass Knall- oder Knistergeräusche auftreten. Diese normalen Geräusche entstehen durch die Expansion und Kontraktion der Metallflächen während der Erwärmung und Abkühlung des/der Backofens/Backöfen. Die Durchführung eines Selbstreinigungszyklus mindert diese Geräusche etwas.

⚠ VORSICHT

Keine gewerblichen Backofenreiniger oder Schutzauskleidungen für Teile des Backofens verwenden.

⚠ VORSICHT

Die Backofendichtung ist für eine gute Abdichtung sehr wichtig. Diese Dichtung nicht von Hand reinigen, reiben, durchstechen oder entfernen.

⚠ ACHTUNG

Während der Selbstreinigungsfunktion können die Außenflächen heißer als gewöhnlich werden. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.



SELBSTREINIGUNGSMODUS

TIPPS FÜR ERFOLGREICHES KOCHEN VON WOLF

Selbstreinigungsmodus:

- Vor der Verwendung des **Selbstreinigungsmodus** die Backofenroste und Rostschienen entfernen. Sie verfärben sich, wenn sie während der Ausführung dieses Modus im Backofen bleiben.
- Die Grillpfanne sowie alle anderen im Backofen verwahrten Utensilien herausnehmen.
- Vor dem Einschalten dieses Modus feuchte Lebensmittlrückstände oder Fett entfernen.
- Je nach den Inhaltsstoffen und der Menge der Rückstände kann sich kurzzeitig eine kleine Flamme bilden. Das ist nicht ungewöhnlich.
- Diesen Modus so oft wie nötig verwenden. Warten Sie nicht, bis sich starke Verschmutzungen gebildet haben.
- Nach dem Ende dieses Modus und nachdem sich der Backofenraum abgekühlt hat, können Sie Ascherückstände mit einem feuchten Schwamm oder Küchenhandtuch abwischen.
- Sie können bei eingeschaltetem Backofen „knallende“ oder „metallische“ Geräusche hören. Diese Geräusche sind normal und werden dadurch verursacht, dass sich die Metalloberflächen beim Erhitzen und Abkühlen ausdehnen und zusammenziehen.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

Selbstreinigungsmodus:

- 1) Vor der Selbstreinigung alle Backofenroste und Rostschienen herausnehmen.
- 2) **SELBSTREINIGUNG** berühren. Bei Doppelbacköfen startet dies die Selbstreinigung für den oberen Backofen. Zur Durchführung der Selbstreinigung des unteren Backofens zunächst das Berührungsfeld **OBEN/UNTEN** berühren, sodass das untere Backofensymbol in der LCD-Anzeige ausgewählt wird. Dann **SELBSTREINIGUNG** berühren. Auf der Schaltblende erscheint automatisch die folgende Meldung: **ALLE ROSTE UND ROSTSCHIENEN ENTFERNEN . ENTER DRÜCKEN.**
- 3) **ENTER** berühren, um die Standardreinigung für insgesamt 4 Stunden zu starten — Selbstreinigung für 3 Stunden und Abkühlen für 1 Stunde.
- 4) Die Reinigungszeit kann auf eine beliebige Zeit zwischen 2 1/2 und 4 Stunden angepasst werden. **KOCHEN MIT TIMER**, dann die Reinigungszeit eingeben. Zur Erzielung der besten Ergebnisse sollte die Reinigungszeit auf 4 Stunden eingestellt werden.
- 5) Die gewünschte Stoppzeit eingeben und **ENTER** berühren. Der Backofen startet und stoppt automatisch basierend auf der gewünschten Reinigungs- und Stoppzeit.
- 6) Den gewünschten Backofen auf **AUS** schalten, um die Anzeige zu löschen, wenn die Reinigung abgeschlossen ist.

⚠ VORSICHT

Eine warme oder heiße Porzellanoberfläche nie mit einem feuchten Schwamm abwischen. Dies könnte zum Abplatzen des Porzellans bzw. zu einer Haarrissbildung führen.



BACKOFENLAMPE AUSWECHSELN

⚠ ACHTUNG

Vor dem Auswechseln der Lampe die Stromzufuhr des Backofens abschalten.

WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie den Backofen abkühlen, bevor Sie die Lampe auswechseln.

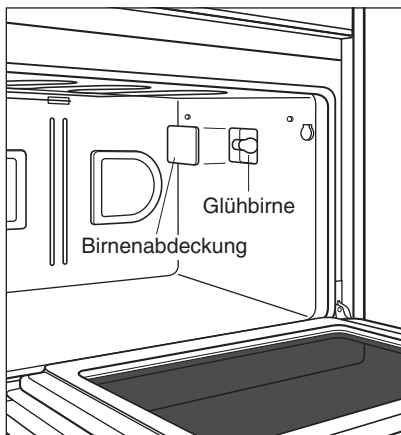
Die Backofenlampe ist eine 20 Watt Halogenlampe; Ersatzteilnr. 803816.

Zum Entfernen der Backofenlampe Rostschienen gemäß Beschreibung auf Seite 146 herausnehmen. Einen Topflappen an der Backofenwand positionieren. Einen Flachsraubendreher gegen den Topflappen drücken und unter die Kante der Lampenabdeckung führen. Darauf achten, dass die Porzellanbeschichtung nicht beschädigt wird. Durch vorsichtiges Drehen des Schraubendrehers die Kante der Leuchtenabdeckung langsam anheben und Abdeckung entfernen. Halogenlampe mit einem Stück Küchenrolle anfassen und aus der Halterung ziehen.

Beim Einsetzen der Halogenlampe diese nicht direkt berühren. Die neue Lampe mit einem Stück Küchenrolle anfassen, damit Sie mit Ihren Fingern keine Ölsuren auf ihrer Oberfläche hinterlassen. Wenn dies nicht beachtet wird, brennt die Lampe beim ersten Einschalten durch. Die Stifte der Halogenlampe in die Halterung einsetzen, bis sie einrastet. Die Leuchtenabdeckung und Rostschienen wieder anbringen. Strom wieder einschalten und Uhr neu stellen.

⚠ VORSICHT

Beim Umgang mit Halogenlampen Vorsicht walten lassen. Sie werden sofort heiß, und benachbarte Teile können die Wärme speichern.



Halogenlampe auswechseln



PFLEGEEMPFEHLUNGEN

EMPFEHLUNG ZUR PFLEGE

**Backofenaußenseite,
Griff und Umrandung
Klassischer Edelstahl**

Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.

Reinigung außen: Einen sanften, nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, nicht fuselnden Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofaser Tuch leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche abheben.

**Backraum und
Tür innen
Emailliertes
Porzellan**

Warme oder heiße Porzellanoberflächen nie mit einem feuchten Schwamm abwischen, da es zu Abplatzungen oder feinen Haarrissen kommen kann.

Allgemeine Pflege: Nach dem Abkühlen Spritzer oder übergelaufene Lebensmittel sofort abwischen. Rückstände von Lebensmitteln oder Getränken mit hohem Zucker- oder Säuregehalt, wie z. B. Milch, Tomaten, Sauerkraut, Fruchtsaft oder Obstfüllungen, dürfen nicht auf der emaillierten Porzellanoberfläche verbleiben, da sich ansonsten bleibende matte Flecken auf der Porzellanemailoberfläche bilden können. Flecken von Hand nur mit milden Scheuermitteln oder einer weichen Bürste reinigen.

Der Selbstreinigungsmodus kann eingesetzt werden

**Fenster der Backofentür
Wärmebehandeltes Glas**

Wenn das Fenster abgekühlt ist, angebackene Speisen vorsichtig mit einer Rasierklinge und einem Allzwecksprühereiniger entfernen.

**Abdeckung der Back-
ofenleuchte
Wärmebehandeltes
Glas**

Wenn der Backofen abgekühlt ist, die Anweisungen auf Seite 165 zum Ausbauen der Leuchtenabdeckung befolgen. Mit mildem Scheuermittel reinigen. Abspülen und gründlich trocknen. Die Backofenleuchtenabdeckung wieder einbauen. Die vorhandene Lampe kann durch eine 20-Watt-Halogenlampe ersetzt werden (Ersatzteilnr. 803816).

**Backofenrost und
Rostschienen
Vernickelter Stahl**

Vor der Verwendung des **Selbstreinigungsmodus** die Backofenroste und Rostschienen entfernen. Sie verfärben sich, wenn sie während der Ausführung dieser Funktion im Backofen bleiben. Mit einem Reinigungskissen aus Stahlwolle und heißem Wasser reinigen. Abspülen und trocknen.

**Backofendichtung
Glasfasernetz/ Edel-
stahldraht**

Backofendichtung nicht von Hand reinigen, weil Reiben, Beschädigung oder Entfernen der Dichtung zu Undichtigkeit der Tür führen kann.

**Grillpfanne
Glänzende
Porzellanemailober-
fläche**

Oben: In leicht warmem Zustand in das Spülbecken legen und Abtrockentücher auflegen. Sehr heißes Wasser auf die Tücher gießen und die angebackenen Speisen im Dampf aufweichen lassen. Mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen.

Unten: Fett in geeignetes Gefäß abschütten. Nach dem Abkühlen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen.

**Backstein
Keramik**

Vorsichtig mit dem Backstein umgehen. Beim Fallenlassen kommt es zu Abplatzungen oder zum Bruch des Backsteins. Den Backstein nicht in Wasser einweichen lassen bzw. nicht in Wasser eintauchen und keine Seife oder Spülmittel verwenden. Siehe die Anweisungen zur Pflege des Backsteins auf Seite 15.

**Schaltblende
Klassischer Edelstahl /
Polycarbonat- Kunst-
stoff**

Keine Scheuermittel, Kissen aus Stahlwolle, rauen Waschlappen bzw. bestimmte Arten von Küchenrollen verwenden. Dadurch können Schäden entstehen.

Glasreiniger oder Allzweckreiniger (ohne Öl) mit einem weichen Tuch oder Schwamm benutzen. Den Reiniger auf das weiche Tuch bzw. den Schwamm auftragen, nicht direkt auf die Schaltblende.

ANLEITUNG **ZUR FEHLERSUCHE**

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE/LÖSUNG
Speisen werden ungleichmäßig gebräunt.	Backform zu groß für eine ausreichende Wärmezirkulation. Rost mit Aluminiumfolie bedeckt, daher kann die Unterhitze nicht entweichen. Zu viele Backformen auf einem Rost.
Backofentemperatur ist zu hoch.	Speisen, die in Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder dunklem Metall gegart werden, speichern mehr Wärme als beim Garen in glänzendem Geschirr. Backform ist für das Rezept zu groß. Andere Einschubhöhe bzw. anderen Backmodus wählen. Die eingestellte Backofentemperatur ist für das Rezept zu hoch.
SONDE KURZ GESCHLOSSEN erscheint auf der Anzeige, wenn die Sondenfunktion verwendet wird.	Dieses Verfahren ausführen: <ul style="list-style-type: none"> ■ Backofen ausschalten. ■ Sonde in die Sondenbuchse einführen, bis sie einrastet. ■ Temperatur für Backofen und Sonde neu einstellen.
Übermäßige Rauchentwicklung beim Grillen.	Sie haben nicht die zweiteilige Grillpfanne verwendet. Überschüssiges Fett abschneiden. Niedrigere Einschubhöhe oder kürzere Zeit wählen. Grilleinstellung auf 2 oder 3 reduzieren.
Backofentemperatur ist nicht heiß genug.	Backofen wurde nicht vollständig vorgeheizt. Tür wurde zu häufig geöffnet oder zu lange offen gelassen. Speisen sind in Folie eingepackt; siehe Tipps für die entsprechenden Modi. Die Form ist für die Menge der Speise zu klein.
Nach dem Ausschalten des Backofens tritt warme Luft in die Küche aus.	Das Austreten von Warmluft aus dem Backofen ist normal und erforderlich, um eine gleichmäßige Backofentemperatur sicherzustellen oder die Temperatur zu senken. Der Backofen schaltet sich automatisch aus, wenn er eine ungefährliche Temperatur erreicht hat.
Der untere Backofen ruft nicht den Umluftmodus auf.	Der untere Backofen ist nicht mit Umluftventilatoren ausgestattet. Einen anderen Modus wählen.
Die Backofentür lässt sich nach der Selbstreinigung nicht öffnen.	Der Backofen muss eine sichere Temperatur erreichen, bevor sich die Tür zum Gebrauch öffnen lässt.



KONTAKT- INFORMATIONEN

Website:
wolfappliance.com

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihres Einbaubackofens an. Diese Angaben befinden sich auf dem Typenschild unter der Schaltblende. Die Position des Typenschildes entnehmen Sie der Abbildung für Ihr spezifisches Modell auf Seite 140–141.

Notieren Sie die Angaben auf dem Typenschild weiter unten, damit Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke parat haben.

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Installationsdatum _____

Wolf-Händler und Telefon

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Lesen Sie sich die Anweisungen in Fehlersuche und –behebung auf Seite 167 durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc.

Weder dieses Handbuch noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc., kopiert oder verwendet werden.

©Wolf Appliance, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

811863 11/2007

 **WOLF®**

